

MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS

**ESPECIALIDAD TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN
BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA**

AUTORIDADES SUPERIORES

Dr. Leonardo Garnier Rímolo
Ministro de Educación Pública

MSc. Dyalah Calderón de la O
Viceministra Académica de Educación Pública

MSc. Silvia Víquez Ramírez
Viceministra Administrativa de Educación Pública

Lic. Mario Mora Quirós
Viceministro Planificación y Coordinación Regional

Dirección General de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras
Ing. Fernando Bogantes Cruz
Director

Departamento de Especialidades Técnicas
Ing. Gerardo Ávila Villalobos
Jefe de Departamento

MSc. Damaris Foster Lewis
Jefe de Sección Curricular

San José – Costa Rica

“Al desarrollo por la educación “



MODALIDAD COMERCIAL Y SERVICIOS

ESPECIALIDAD: TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

NIVEL: DUODÉCIMO

**DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN
BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA**

ELABORADO POR:

**MSC. MARCO VINICIO CAMPOS CASTRO
ASESOR NACIONAL DE TURISMO**



MARZO DE 2011

REVISADO POR:

MS.c. Damaris Foster Lewis

Jefe Sección Curricular

Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión 19-2011, acuerdo 03-19-2011 del 23 de mayo del 2011

“Al desarrollo por la educación “

LA TRANSVERSALIDAD EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO

Los cambios sociales, económicos, culturales, científicos, ambientales y tecnológicos del mundo contemporáneo, han exigido al currículo educativo no solo aportar conocimientos e información, sino también favorecer el desarrollo de valores, actitudes, habilidades y destrezas que apunten al mejoramiento de la calidad de vida de las personas y de las sociedades (Marco de Acción Regional de “Educación para Todos en las Américas”, Santo Domingo, 2000). Sin embargo, existe en nuestro Sistema Educativo, una dificultad real de incorporar nuevas asignaturas o contenidos relacionados con los temas emergentes de relevancia para nuestra sociedad, pues se corre el riesgo de saturar y fragmentar los programas de estudio.

Una alternativa frente a estas limitaciones es la **transversalidad**, la cual se entiende como un “Enfoque Educativo que aprovecha las oportunidades que ofrece el currículo, incorporando en los procesos de diseño, desarrollo, evaluación y administración curricular, determinados aprendizajes para la vida, integradores y significativos, dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida individual y social. Es de carácter holístico, axiológico, interdisciplinario y contextualizado” (Comisión Nacional Ampliada de Transversalidad, 2002).

De acuerdo con los lineamientos emanados del Consejo Superior de Educación (SE 339-2003), el único **eje transversal** del currículo costarricense es el **de valores**. De esta manera, el abordaje sistemático de los Valores en el currículo nacional, pretende potenciar el desarrollo socio-afectivo y ético de los y las estudiantes, a partir de la posición humanista expresada en la Política Educativa y en la Ley Fundamental de Educación.

A partir del eje transversal de los valores y de las obligaciones asumidas por el Estado desde la legislación existente, en Costa Rica se han definido los siguientes **temas transversales**: Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible, Educación Integral de la Sexualidad, Educación para la Salud y Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz.

Para cada uno de los temas transversales se ha definido una serie de **competencias** por desarrollar en el ámbito estudiantil a lo largo de su período de formación educativa. Las competencias se entienden como: “*Un conjunto integrado de conocimientos, procedimientos, actitudes y valores, que permite un desempeño satisfactorio y autónomo ante situaciones concretas de la vida personal y social*” (Comisión Nacional Ampliada de Transversalidad, 2002). Las mismas deben orientar los procesos educativos y el desarrollo mismo de la transversalidad.

Desde la condición pedagógica de las competencias se han definido **competencias de la transversalidad** como: “*Aquellas que atraviesan e impregnan horizontal y verticalmente, todas las asignaturas del currículo y requieren para su desarrollo del aporte integrado y coordinado de las diferentes disciplinas de estudio, así como de una acción pedagógica conjunta*” (Beatriz Castellanos, 2002). De esta manera, están presentes tanto en las programaciones anuales como a lo largo de todo el sistema educativo.

A continuación se presenta un resumen del enfoque de cada tema transversal y las competencias respectivas:

Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible

La educación ambiental se considera como el instrumento idóneo para la construcción de una cultura (ambiental) de las personas y las sociedades, en función de alcanzar un desarrollo humano sostenible, mediante un proceso que les permita comprender su interdependencia con el entorno, a partir del conocimiento crítico y reflexivo de la realidad inmediata, tanto biofísica como social, económica, política y cultural.

Tomando en cuenta este conocimiento obtenido, además de actividades de valoración y respeto, los y las estudiantes se apropiarán de la realidad, provocando así, la participación activa en la detección y solución de problemas en el ámbito local, sin descartar una visión mundial.

Competencias por desarrollar

- Aplica los conocimientos adquiridos mediante procesos críticos y reflexivos de la realidad, en la resolución de problemas (ambientales, económicos, sociales, políticos, éticos) de manera creativa y mediante actitudes, prácticas y valores que contribuyan al logro del desarrollo sostenible y a una mejor calidad de vida.
- Participa comprometida, activa y responsablemente en proyectos tendientes a la conservación, recuperación y protección del ambiente; identificando sus principales problemas y necesidades, generando y desarrollando alternativas de solución para contribuir al mejoramiento de su calidad de vida, la de los demás y el desarrollo sostenible.

Practica relaciones armoniosas consigo mismo, con los demás, y los otros seres vivos por medio de actitudes y aptitudes responsables, reconociendo la necesidad de interdependencia con el ambiente.

Educación Integral de la Sexualidad

A partir de las “Políticas de Educación Integral de la Expresión de la Sexualidad Humana” (2001), una vivencia madura de la sexualidad humana requiere de una educación integral, no puede reducirse a los aspectos biológicos reproductivos, ni realizarse en un contexto desprovisto de valores y principios éticos y morales sobre la vida, el amor, la familia y la convivencia; por lo que deben atenderse los aspectos físicos, biológicos, psicológicos, socioculturales, éticos y espirituales.

La educación de la sexualidad humana inicia desde la primera infancia y se prolonga a lo largo de la vida. Es un derecho y un deber, en primera instancia, de las madres y los padres de familia. Le corresponde al Estado una acción subsidiaria y potenciar la acción de las familias en el campo de la educación y la información, como lo expresa el Código de la Niñez y la Adolescencia.

“Al desarrollo por la educación “

El sistema educativo debe garantizar vivencias y estrategias pedagógicas que respondan a las potencialidades de la población estudiantil en concordancia con su etapa de desarrollo y con los contextos socioculturales en los cuales se desenvuelven.

Competencias por desarrollar

Se relaciona con hombres y mujeres de manera equitativa, solidaria y respetuosa de la diversidad.

Toma decisiones referentes a su sexualidad desde un proyecto de vida basado en el conocimiento crítico de sí mismo, su realidad sociocultural y en sus valores éticos y morales.

Enfrenta situaciones de acoso, abuso y violencia, mediante la identificación de recursos internos y externos oportunos.

Expresa su identidad de forma auténtica, responsable e integral, favoreciendo el desarrollo personal en un contexto de interrelación y manifestación permanente de sentimientos, actitudes, pensamientos, opiniones y derechos.

Promueve procesos reflexivos y constructivos en su familia, dignificando su condición de ser humano, para identificar y proponer soluciones de acuerdo al contexto sociocultural en el cual se desenvuelve.

Educación para la Salud

La educación para la salud es un derecho fundamental de la niñez y adolescentes. El estado de salud, está relacionado con su rendimiento escolar y con su calidad de vida. De manera que, al trabajar en educación para la salud en los centros educativos, según las necesidades de la población estudiantil, en cada etapa de su desarrollo, se están forjando ciudadanos con estilos de vida saludables y, por ende, personas que construyen y buscan tener calidad de vida, para sí mismas y para quienes les rodean.

La educación para la salud debe ser un proceso social, organizado, dinámico y sistemático que motive y oriente a las personas a desarrollar, reforzar, modificar o sustituir prácticas por aquellas que son más saludables en lo individual, lo familiar y lo colectivo y en su relación con el medio ambiente.

De manera que la educación para la salud, en el escenario escolar, no se limita únicamente a transmitir información, sino que busca desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan a la producción social de la salud, mediante procesos de enseñanza – aprendizajes dinámicos, donde se privilegia la comunicación de doble vía, así como la actitud crítica y participativa del estudiantado.

Competencias por desarrollar

- Vivencia un estilo de vida que le permite en forma crítica y reflexiva, mantener y mejorar la salud integral y la calidad de vida propia y la de los demás
- Toma decisiones que favorecen su salud integral y la de quienes lo rodean, a partir del conocimiento de sí mismo y de los demás, así como del entorno en que se desenvuelve.
- Elige mediante un proceso de valoración crítica, los medios personales más adecuados para enfrentar las situaciones y factores protectores y de riesgo para la salud integral propia y la de los demás.
- Hace uso en forma responsable, crítica y participativa de los servicios disponibles en el sector salud, educación y en su comunidad, adquiriendo compromisos en beneficio de la calidad de los mismos.

Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz

Costa Rica es una democracia consolidada pero en permanente estado de revisión y retroalimentación, por lo cual la vigencia de los derechos humanos es inherente al compromiso de fortalecer una cultura de paz y de democracia.

En los escenarios educativos es oportuno gestionar mecanismos que promuevan una verdadera participación ciudadana en los ámbitos familiar, comunal, institucional y nacional. Para ello, la sociedad civil debe estar informada y educada en relación con el marco legal brindado por el país, de manera que, desarrolle una participación efectiva y no se reduzca a una participación periódica con carácter electoral.

Se debe propiciar un modelo de sistema democrático que admita hacer del ejercicio de la ciudadanía una actividad atractiva, interesante y cívica que conlleva responsabilidades y derechos.

Competencias por desarrollar

Practica en la vivencia cotidiana los derechos y responsabilidades que merece como seres humanos, partiendo de una convivencia democrática, ética, tolerante y pacífica.

Asume su realidad como persona, sujeto de derechos y responsabilidades.

Elige las alternativas personales, familiares y de convivencia social que propician la tolerancia, la justicia y la equidad entre géneros de acuerdo a los contextos en donde se desenvuelven.

Participa en acciones inclusivas para la vivencia de la equidad en todos los contextos socioculturales.

Ejercita los derechos y responsabilidades para la convivencia democrática vinculada a la cultura de paz.

Es tolerante para aceptar y entender las diferencias culturales, religiosas y étnicas que, propician posibilidades y potencialidades de y en la convivencia democrática y cultura de paz.

Valora las diferencias culturales de los distintos modos de vida.

Practica acciones, actitudes y conductas dirigidas a la no violencia en el ámbito escolar, en la convivencia con el grupo de padres, familia y comunidad ejercitando la resolución de conflictos de manera pacífica y la expresión del afecto, la ternura y el amor.

Aplica estrategias para la solución pacífica de conflictos en diferentes contextos.

Respeto las diversidades individuales, culturales, éticas, sociales y generacionales.

Abordaje Metodológico de la Transversalidad desde los Programas de Estudio y en el Planeamiento Didáctico

La transversalidad es un proceso que debe evidenciarse en las labores programáticas del sistema educativo nacional; desde los presentes programas de estudio hasta el planeamiento didáctico que el o la docente realizan en el aula.

Con respecto a los programas de estudio, en algunos procedimientos y valores se podrán visualizar procesos que promueven, explícitamente, la incorporación de los temas transversales. Sin embargo, las opciones para realizar convergencias no se limitan a las mencionadas en los programas, ya que el o la docente puede identificar otras posibilidades para el desarrollo de los procesos de transversalidad.

En este caso, se presenta como tarea para las y los docentes identificar a partir de una lectura exhaustiva de los conocimientos previos del estudiantado, del contexto sociocultural, de los acontecimientos relevantes y actuales de la sociedad, cuáles de los objetivos de los programas representan oportunidades para abordar la transversalidad y para el desarrollo de las competencias.

En cuanto al planeamiento didáctico, la transversalidad debe visualizarse en las columnas de Actividades de mediación y de Valores y Actitudes, posterior a la identificación realizada desde los programas de estudio. El proceso de transversalidad en el aula debe considerar las características de la población estudiantil y las particularidades del entorno mediato e inmediato para el logro de aprendizajes más significativos.

Además del planeamiento didáctico, la transversalidad debe concebirse y concretizarse en el plan Institucional, potenciando la participación activa, crítica y reflexiva de las madres, los padres y encargados, líderes comunales, instancias de acción comunal, docentes, personal administrativo y de toda la comunidad educativa.

En este sentido, el centro educativo debe tomar las decisiones respectivas para que exista una coherencia entre la práctica cotidiana institucional y los temas y principios de la transversalidad. Esto plantea, en definitiva, un reto importante para cada institución educativa hacia el desarrollo de postulados humanistas, críticos y ecológicos.

“Al desarrollo por la educación “

COMISIÓN TEMAS TRANSVERSALES

MSc. Priscilla Arce León. DANEA.

M.Sc. Viviana Richmond. Departamento de Educación Integral de la Sexualidad Humana.

MSc. Mario Segura Castillo. Departamento de Evaluación Educativa.

MSc. Carlos Rojas Montoya. Departamento de Educación Ambiental.

“Al desarrollo por la educación “

AGRADECIMIENTO

El Ministerio de Educación Pública y específicamente el Departamento de Especialidades Técnicas, agradecen profundamente la apertura de los profesionales que hicieron aportes muy valiosos a la Asesoría de Turismo. De esta manera, se entrega un programa remozado, en turismo alimentos y bebidas, con las actualizaciones pertinentes y con los requerimientos indispensables para que los/ las jóvenes se desempeñen eficientemente al egresarse de la carrera.

Se reconoce los aportes técnicos y metodológicos de las profesoras y profesores:

MSc. MAYRA SANDOVAL SOTO.	CTP JACÓ.
Prof. ALEXANDRA ULATE QUESADA.	CTP POCOCÍ.
MSc. RONAL ROBLES HARLEY.	CTP OROTINA.
MSc. MARVIN RODRÍGUEZ RAMÍREZ.	CTP QUEPOS.
Prof. PABLO CASTILLO RODRÍGUEZ.	CTP FLORES.

Este programa cumple con el cometido de ampliar la gama de posibilidades de formación en los colegios técnicos profesionales y las oportunidades laborales de los jóvenes que se egresan de los mismos.

“Al desarrollo por la educación “

TABLA DE CONTENIDOS

	Página
Fundamentación	12
Justificación	16
Orientaciones Generales para la Labor Docente	17
Lineamientos Generales para la Evaluación	24
Planeamiento Pedagógico del Docente	27
Perfil Profesional	32
Perfil Ocupacional	33
Objetivos Generales de la Especialidad	35
Estructura Curricular	37
Malla Curricular	36
Mapa Curricular	40
DUODÉCIMO AÑO	
Sub. Área cocina fusión.	67
Sub. Área cocina internacional.	149
Bibliografía	203
Anexos	205

FUNDAMENTACIÓN

Actualmente el uso de la tecnología es uno de los factores más importante a la hora de determinar el desempeño tanto de una organización como a nivel personal, es a partir de ésta que se implementa un proceso de definición de estrategias y toma de decisiones acertadas, realistas y acordes con los requerimientos del entorno.

En este contexto, el uso de diferentes tecnologías adquiere una importancia estratégica para las diferentes organizaciones públicas y privadas, impactando tanto en su productividad como en la calidad del bien o servicio que producen, y en la ampliación de las ventajas competitivas de las mismas.

De esta manera, el uso efectivo de tecnologías puede tener un efecto importante en los sectores: productivo, económico y social del país en general; por esta razón, se ha venido promoviendo su integración en las diferentes actividades asociadas al desempeño del país, constituyéndose en uno de los principales factores de su desarrollo y en una herramienta fundamental para la consecución de sus metas.

Naturalmente, para que se dé un aprovechamiento real del potencial que ofrece este tipo de tecnologías y del impulso que están recibiendo en el ámbito nacional, es importante que el recurso humano esté capacitado y sea el más idóneo de acuerdo con los requerimientos del mercado laboral y productivo del país.

Es importante señalar el gran crecimiento reportado en la plataforma tecnológica instalada en el sector productivo. Con este argumento, surge un nuevo requerimiento de personal en el área de Turismo, relacionado con un técnico capaz y eficiente; esto, por cuanto el aumento en la cobertura y acceso a las tecnologías asociadas a esta área, tanto en el ámbito empresarial como en el doméstico, ha creado una necesidad cada vez mayor de personal especializado y capaz de asumir retos.

“Al desarrollo por la educación “

Es aquí donde incursiona el Ministerio de Educación Pública, por medio de la Educación Técnica Profesional, formando técnicos en el nivel medio capaces de dar respuesta a estas nuevas necesidades, partiendo del principio de que es la educación el instrumento fundamental para el desarrollo de los individuos y de la sociedad, reestructurando y mejorando el programa de estudio de la especialidad de turismo en Alimentos y Bebidas.

Es así que, debido a los resultados arrojados por las mesas regionales y empresariales, mesas que reúnen a los empresarios del área, docentes, egresados y estudiantes de la especialidad para analizar los programas de estudio e indicar qué cambios se les deben hacer para cumplir con las exigencias del mercado laboral, se toma la decisión de modificar el programa de estudio de la especialidad de turismo en hotelería y eventos especiales y ajustarlo a las necesidades del sector empresarial y comercial.

Así, de acuerdo con lo manifestado en la Política Educativa, se pretende:

- Fortalecer los valores fundamentales de la sociedad costarricense a través de una formación integral de cada estudiante.
- Estimular el respeto por la diversidad cultural, social y étnica.
- Concienciar a los futuros ciudadanos, del compromiso que tienen con el desarrollo sostenible, en lo económico y social, en armonía con la naturaleza y el entorno en general.
- Formar un recurso humano que contribuya con el aumento en los niveles de competitividad del país.

Para responder a estos objetivos, el programa se presenta con una estructura curricular conformada por sub-áreas integradas y organizadas de forma que le permitan al estudiante un desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas, gradual y permanente, que le reconozca una participación activa en la construcción de su propio conocimiento.

“Al desarrollo por la educación “

Además de los contenidos propios de la especialidad se incluyen temas genéricos:

Unidades de Estudio:

- Salud ocupacional: Se integran contenidos básicos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, las medidas de prevención necesarias para el manejo y control de riesgos y accidentes de trabajo.
- Empresa turística : Promueve el desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas que le permitan convertirse en auto o cogestionarios; de modo que no solo se preparen para desempeñarse como empleados, sino para que, también puedan formar sus propias empresas.
- Inglés técnico: Promueve el desarrollo del inglés técnico, con cuatro horas por semana en los tres niveles.

El nuevo milenio conlleva grandes retos en los niveles económicos y sociales, por lo que la educación debe ser el motor de desarrollo, en un contexto de cambio, fortaleciendo el sector productivo en un ambiente de equidad social. Los avances científicos y tecnológicos han forzado la revisión de la dirección del modelo económico que se ha venido utilizando en Costa Rica.

El turismo continúa desarrollándose como una significativa actividad económica y social. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), para el año 2020 se esperan 1.600 millones de pernoctaciones en el mundo, representando un 12% de la economía mundial. Por lo tanto, el país debe responder a un nuevo modelo que enfrente retos de la globalización, de calidad, de desarrollo sostenible y de competitividad.

Actualmente la actividad turística representa para Costa Rica una fuente importante de divisas, especialmente si se considera el deterioro que han sufrido las fuentes tradicionales de ingresos. El elevado crecimiento del sector turismo, representa uno de los cambios estructurales que ha experimentado la economía costarricense en los últimos años. Entre las actividades productivas favorecidas con la apertura comercial y la política de promoción de exportaciones, esta actividad ha demostrado un mejor desempeño económico.

“Al desarrollo por la educación “

Su aporte de hasta un 30% del valor de las exportaciones totales, ha contribuido a reducir la vulnerabilidad de la economía del país.

La creciente importancia de los servicios en la producción, el rápido cambio tecnológico en las diferentes industrias y las innovaciones en materia de comercialización de bienes y servicios, ha permitido que la industria de alimentos y bebidas coadyuve a la generación de empleos, especialmente en aquellos sitios, que se localizan cerca o dentro de las principales áreas turísticas y que han proliferado como ejemplo de desarrollo de la hotelería.

Este subsector está asociado con el crecimiento de cadenas hoteleras, restaurantes y se ha convertido en un negocio que se incrementa año tras año, de modo que la movilización de recursos técnicos, financieros y humanos, pueden crear fuertes incentivos para mejorar la productividad local de desarrollo, disminuir las brechas sociales y fortalecer la gestión responsable del patrimonio natural, de tal modo que haya articulación entre empresarios locales y mayoristas de turismo.

“Al desarrollo por la educación “

JUSTIFICACIÓN ESPECIALIDAD DE TURISMO

La especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas, forma parte de la oferta educativa de Educación Técnica y se encuentra influenciada por un constante y acelerado desarrollo tecnológico, que ha hecho evolucionar de manera increíble los conocimientos por impartir. Esto obliga a un replanteamiento periódico de los contenidos programáticos, en procura de que los egresados de las especialidades fundamentadas en Turismo y sus áreas, afronten el reto de vida laboral con elementos actualizados y acordes a la realidad, tanto tecnológica como política para responder a los nuevos modelos de globalización económica, el desarrollo sostenible, la búsqueda continua de la calidad, las alianzas tecnológicas, el uso de la informática, el manejo de otro idioma y la competitividad, entre otros.

Nuestro país, inmerso en un mundo de constantes cambios, debe preparar a su población para afrontar la nueva sociedad que día a día se construye, el nuevo individuo deberá poseer una actitud abierta hacia el cambio, la investigación y respeto de las ciencias naturales y sociales. Debe estar preparado para evolucionar con la tecnología, actualizando constantemente sus conocimientos, asumir un compromiso con el planeta y ser partícipe activo de un proceso de desarrollo sostenible. Todo lo anterior, le permitirá contar con una sociedad competitiva en el siglo XXI.

Para responder a estos nuevos modelos de desarrollo, se presenta nuevos programas de estudio de las especialidad turismo en las que se incluyen sub áreas formadas por unidades didácticas integradas y organizadas en forma lineal, lo cual da origen a una graduación secuencial del aprendizaje, de modo que una unidad prepara para la siguiente y faculta a los alumnos a tener acceso a aprendizajes permanentes, recreando o reconstruyendo el conocimiento a que se marca los desafíos actuales.

De acuerdo con los lineamientos de la Política Educativa hacia el Siglo XXI, los programas de turismo, constituyen un eje de desarrollo social, económico y personal, aportando un valor agregado para la vida en igualdad de oportunidades y acceso, sin distinción de género.

La especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas, prepara técnicos en el nivel medio capaces de conducir, instruir, dirigir y proyectar tareas de carácter técnico con la finalidad de laborar en las diferentes ramas del turismo.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA LABOR DOCENTE

Este programa de estudio refleja la intencionalidad de aportar un valor agregado para la vida del estudiante, con una estructura programática que explica detalladamente los contenidos que se deben desarrollar en cada sub-área y en cada unidad de estudio, lo cual habilita al docente a guiar, en forma ordenada, el proceso de construcción de conocimientos en el taller y en el entorno. El o la docente puede desarrollar otros contenidos además de los presentados aquí, **pero, no debe sustituirlos**; esto, con la finalidad de que en todos los colegios se brinde igualdad de oportunidades.

Los **resultados de aprendizaje**, incluidos en el programa, tienen un grado de generalidad para proporcionar al docente la oportunidad de elaborar resultados de aprendizaje acordes con los establecidos en los programas. Así, los resultados de aprendizaje deben reflejar los cambios de conducta que el alumno debe alcanzar a corto plazo, diario o semanalmente, en los niveles de conocimiento, valores, actitudes, habilidades y destrezas.

Las **estrategias de enseñanza y aprendizaje** establecidas en los programas de estudio permiten al docente hacer uso de toda su creatividad y experiencia para emplear las más adecuadas, para el logro de los resultados de aprendizaje que se plantee. Una estrategia y aprendizaje constituye un recurso, un medio o un instrumento para lograr los resultados de aprendizaje y aplicar la metodología. Como recurso, la estrategia implica una serie de elementos materiales, técnicos y humanos, a partir de los cuales se puedan articular un contenido didáctico y promover su aprendizaje. Las estrategias de enseñanza y aprendizaje le servirán de orientación a de punto de partida para plantear otras consideradas como más apropiadas, sin perder de vista que las estrategias de enseñanza y aprendizaje deben proporcionar el desarrollo del pensamiento del alumno para construir su aprendizaje. Se debe fomentar la aplicación de estrategias cognitivas para contribuir a la formación de un estudiante crítico y analítico, tales como: comparación, clasificación, organización, interpretación, aplicación, experimentación, análisis, identificación, discusión, síntesis, evaluación, planteamiento de soluciones entre otras.

Por otra parte, la estrategia como medio, representa el vínculo entre lo que se quiere enseñar –es decir, el contenido y el aprendizaje esperado por el alumno. Además proporciona a los docentes la posibilidad de medir el logro de los objetivos. La estrategia de enseñanza-aprendizaje es una consecuencia del método, su concreción o aplicación. Por tanto, es prioritario definir el método antes que las estrategias. A su vez, las estrategias entre sí son complementarias, por lo que es importante que los resultados en cada una sean congruentes y consecuentes con el método. Se incluye una lista de cotejo que indica los aspectos básicos, que componen la competencia, que debe dominar un estudiante una vez concluida determinada unidad de estudio.

Los **criterios de desempeño** para la evaluación de competencias se refieren a evidencias evaluables; son productos observables y medibles que se esperan del estudiante. El logro de estos, permitirán al docente dar seguimiento al progreso individual de cada educando y realimentar el proceso de aprendizaje, cuando así lo requiera el alumno. Los criterios para la evaluación de las competencias son la base para elaborar pruebas teóricas o de ejecución, ya que en ellos se refleja el producto final esperado en cada objetivo.

Al inicio de cada unidad de estudio, se plantea un tiempo estimado para su desarrollo. Esta asignación de tiempo es flexible; el docente puede ampliar o disminuir, prudencialmente, el número de horas, fundamentado en su experiencia y en el uso de procedimientos apropiados, sin detrimento de la profundidad con que se deben desarrollar los temas.

Los **valores y actitudes** que se especifican en cada unidad de estudio, deben ser tema de reflexión al inicio de la jornada diaria y además, asignar algunas experiencias de aprendizaje para lograr el desarrollo y vivencia de valores, como por ejemplo, análisis de casos, proyectos, entre otros.

De acuerdo con el marco de referencia conformado por el Modelo de Educación basada en Normas por Competencia, el proceso de enseñanza – aprendizaje tiene como fin el proporcionar conocimientos, desarrollar habilidades y destrezas, así como lograr cambios en las actitudes y aptitudes del estudiantado. Para alcanzarlo, es importante considerar las siguientes etapas del proceso de enseñanza aprendizaje:¹

- Detectar y confirmar las necesidades de aprendizaje de los alumnos (evaluación diagnóstica).
- Determinar resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- Planear estrategias de enseñanza – aprendizaje con base en el perfil del alumno y los contenidos por desarrollar.

¹ Ávila, Gerardo y López, Xinia. Educación basada en normas por competencia. SINETEC. 2000.

- Diseñar y aplicar los instrumentos de evaluación pertinentes.
- Ejecutar el proceso de mediación pedagógica.
- Evaluar y realimentar el proceso de enseñanza (evaluación formativa y sumativa).

Una **estrategia de enseñanza – aprendizaje** constituye un recurso, un medio o un instrumento para lograr los resultados de aprendizaje y aplicar la metodología. Como recurso, la estrategia implica una serie de elementos materiales, técnicos y humanos, a partir de los cuales se pueda articular un contenido didáctico y promover su aprendizaje.

Por otra parte, la estrategia como medio, representa el vínculo entre lo que se quiere enseñar es decir, el contenido, y el aprendizaje esperado por el alumno. Además, proporciona a los docentes la posibilidad de medir el logro de los objetivos. La estrategia de enseñanza – aprendizaje es una consecuencia del método, su concreción o aplicación. Por tanto, es prioritario definir el método antes que las estrategias. A su vez, las estrategias entre sí son complementarias, por lo que es importante que los resultados en cada una sean congruentes y consecuentes con el método.

El modelo de educación basada en normas por competencia redefine algunos de los conceptos básicos relacionados con el campo de la educación, de modo que estos deben ser replanteados a la luz de esta nueva propuesta metodológica:

- La enseñanza debe partir de la creación de un ambiente educativo que:
- Permita reconocer los conocimientos previos del alumno
- Se base en las estrategias cognoscitivas y metacognoscitivas
- Promueva la realización de tareas completas y complejas
- El aprendizaje se desarrolla a partir de:
- La construcción gradual del conocimiento.
- La relación de los conocimientos previos con la nueva información.
- Organización de los conocimientos, de modo que resulten significativos para el o la estudiante.

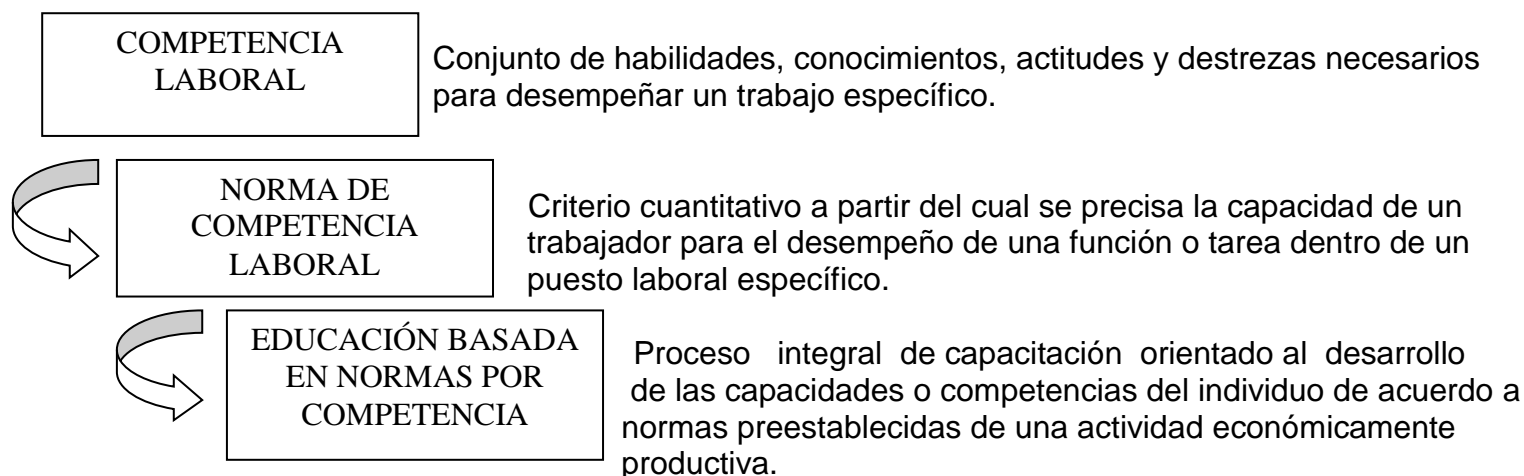
Seguidamente, se **ofrecen recomendaciones generales** que indican el camino para el logro de objetivos y propósitos de la especialidad:

- El colegio en donde se imparte esta especialidad debe contar con equipo e infraestructura adecuada y materiales necesarios.
- El docente de esta especialidad debe estar capacitado y con deseos de actualizarse, para que se pueda desempeñar eficientemente.
- Para el desarrollo de las unidades de estudio, deben promoverse tanto procesos inductivos como deductivos, con técnicas didácticas o dinámicas atractivas, entre las que se destacan la discusión informal, el trabajo individual y en equipo, la investigación (muy bien orientada y planificada por el docente), para que el alumno valore su importancia y logre los objetivos propuestos.
- Motivar a los estudiantes a inscribirse a revistas, boletines y otros; además, orientarlo en la adquisición de bibliografía que puede utilizar.
- Las pasantías son fundamentales en los niveles de undécimo y duodécimo año, para el cumplimiento del desarrollo del proceso de enseñanza - aprendizaje y deben planearse de acuerdo con los contenidos del programa y cuando el o la docente lo considere necesario para fomentar la relación con el ambiente laboral en las empresas de la zona.
- Las giras educativas y visitas programadas son necesarios en el nivel de décimo año de acuerdo con los resultados de aprendizaje de la unidad de estudio y cuando el docente lo considere necesario.
- Es importante que el docente siempre esté atento en el uso eficiente de las diferentes herramientas y hábitos de trabajo en el laboratorio, taller y aula.
- Bibliografía técnica básica para cada una de las diferentes sub-áreas en los distintos niveles.
- En todas las sub - áreas el docente debe brindar las herramientas necesarias para la solución de problemas, con el objetivo de formar jóvenes creativos y críticos; donde los estudiantes sean capaces de brindar diferentes soluciones y alternativas.
- Se debe equilibrar el tiempo asignado tanto a la práctica como a la teoría, de acuerdo con los resultados de aprendizaje que se estén desarrollando en la adquisición de destrezas.
- Talleres o laboratorios atinentes a las áreas de estudio de la especialidad.
- Un laboratorio de cómputo con software y computadoras actualizados de acuerdo con las necesidades que imperen en el mercado laboral.
- Utilizar manuales, catálogos y material bibliográfico técnico en el idioma inglés, para que le sirvan a los estudiantes como instrumento de traducción e interpretación de la información.
- Es imprescindible hacer un buen uso de los avances tecnológicos como son los equipos audiovisuales, servicios y materiales disponibles en Internet, entre otros.
- Esta especialidad debe estimular la creatividad en los estudiantes a través de la formulación de proyectos específicos asociados con los diferentes contenidos de la especialidad.

- El profesor debe velar por el mantenimiento preventivo de los equipos y herramientas, e informar periódicamente a la Dirección o Coordinación Técnica de su estado, para que se realicen las gestiones pertinentes con los técnicos.

CONCEPTO DE EDUCACIÓN BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

La educación basada en normas por competencia es una modalidad educativa que promueve el desarrollo integral y armónico del individuo y le capacita en todas y cada una de las competencias que le requiere una actividad productiva específica. Así, por un lado se atienden las necesidades del sujeto y por otro los requerimientos de los sectores productivos.



Una competencia se refiere a la realización de una actividad que hace un llamado a las habilidades cognitivas, psicomotrices o socio-afectivas necesarias para realizar esta actividad, que sea de orden personal, social o profesional.

Desde la perspectiva de la educación basada en normas por competencia la formación para el trabajo busca desarrollar los atributos del sujeto para aplicarlos de manera óptima e inteligente en las tareas de su ocupación laboral y permite la transferencia de las competencias a diferentes contextos y situaciones de trabajo.

Comparación entre la Educación Técnica Tradicional y La Educación Basada en Normas por Competencia

Educación Técnica Tradicional	Educación Basada en Normas por Competencia
El modelo tradicional de aprendizaje responde a las necesidades de procesos productivos altamente especializados.	Se adapta fácilmente a las diferentes formas de organización de la producción, incluso a aquellas utilizadas por el modelo tradicional.
Los contenidos de los programas son eminentemente académicos. La vinculación con las necesidades del sector productivo no es sistemática ni estructurada.	El sector productivo establece los resultados que espera obtener de la formación, los cuales integran un sistema normalizado de competencia laboral.
Los programas y los cursos son inflexibles.	Sus programas y cursos se estructuran en sub-áreas basados en los sistemas normalizados, que permiten a los estudiantes progresar gradualmente y adquirir niveles de competencia cada vez más avanzados.

Fuente: Morfín, Antonio. La nueva modalidad educativa: Educación basada normas por competencia.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

En el contexto educativo en general, y particularmente en el marco del modelo de educación basada en normas por competencia, la evaluación es un proceso continuo y permanente, y una parte integral del proceso de enseñanza - aprendizaje. Por lo anterior, se pueden retomar como fundamento los siguientes aspectos:²

La evaluación del desempeño es un proceso para recabar evidencias y aplicar criterios sobre el grado y la naturaleza del avance en el logro de los criterios de desempeño establecidos en un resultado de aprendizaje o en una norma de competencia laboral. En el momento correspondiente permite aplicar criterios para determinar si se ha alcanzado o aún no una competencia.

En el contexto de la educación basada en normas por competencia la evaluación se deriva fundamentalmente de los resultados de aprendizaje, por lo que la evaluación de la competencia se centra en el desempeño. Para esto el docente debe recopilar todas aquellas evidencias que se requieran para determinar que el estudiante ha alcanzado el aprendizaje requerido.

De lo anterior, se puede deducir que la evaluación es el factor central del modelo de educación basada en normas por competencia, en el cual trata de identificar las fortalezas y debilidades, no sólo de los estudiantes en su proceso de aprendizaje, sino también del mismo proceso de enseñanza – aprendizaje, y en general, de todos los factores que influyen en el mismo: el o la docente, el ambiente de aprendizaje, las estrategias, materiales y recursos utilizados, la adecuación al contexto y otros.

La competencia, por sí misma no es observable, y tiene que ser inferida a partir del desempeño. Por lo tanto, es importante definir el tipo de desempeño que permitirá reunir las evidencias de cantidad y calidad suficientes para hacer juicios razonables sobre el desempeño del individuo. El proceso de evaluación trata, principalmente de observar, recolectar e interpretar evidencias que posteriormente se contrastan con respecto a los criterios de desempeño de la norma técnica de competencia laboral respectiva.

Esta comparación es la base que permite inferir si el estudiante es competente o todavía no lo es.

² Ávila, Gerardo y López, Xinia. Educación basada en normas por competencia. SINETEC. 2000.

Así, la evaluación basada en normas por competencia es una evaluación que se lleva a cabo con relación a los criterios de desempeño que se establecen en las normas, los cuales ayudan a determinar la cantidad y la calidad de las evidencias requeridas para poder emitir los juicios acerca del desempeño de un individuo.

En este contexto, el proceso de evaluación consiste en la siguiente secuencia de actividades:

- Definir los requerimientos u objetivos de evaluación
- Recoger las evidencias
- Comparar las evidencias con los requerimientos
- Formar juicios basados en esta comparación

Esto propicia un proceso de aprendizaje permanente que conduciría a uno nuevo de desarrollo y evaluación. No interesa recoger evidencias de qué tanto el individuo ha aprendido (el saber), sino el rendimiento real que logra (el saber hacer).

Los métodos para la evaluación más recomendados en la educación basada en normas por competencia son los siguientes:

- Observación del rendimiento
- Ejercicios de simulación
- Realización de proyectos
- Pruebas escritas u orales
- Pruebas de ejecución

Como apoyo al proceso de evaluación formativa por parte del docente, se debe utilizar la técnica de recopilación de evidencias llamado “**Portafolio de evidencias**”.

En el contexto de la educación basada en normas por competencias, además de ser una técnica o estrategia con la cual se recopilan las evidencias de conocimiento, desempeño y producto que se van demostrando y confirmando durante todo el proceso de aprendizaje, es una carpeta de evidencias conformada por un o una estudiante con el fin de que pueda ir valorando su progreso en función de la adquisición de competencias.

Esta técnica le permite al docente, en función de los requerimientos y objetivos de evaluación, recoger evidencias, comparar las evidencias con los requerimientos y formar juicios basados en esta comparación.

Es responsabilidad del o la estudiante la conformación del portafolio, pero con la guía y orientación del o la docente, para lo cual cuenta con los lineamientos para su elaboración en el anexo 1 de este documento.

PLANEAMIENTO PEDAGÓGICO DE LOS Y LAS DOCENTES

1. PLAN ANUAL POR SUB-ÁREA

Es un cronograma que consiste en un detalle del tiempo, distribuido entre los meses y semanas que componen el curso lectivo, este tiempo se invertirá en el desarrollo de las diferentes unidades de estudio que integran cada una de las sub – áreas así como sus respectivos resultados de aprendizaje. Para su confección se deben tener en cuenta los siguientes criterios:

- Destacar los valores y actitudes que se fomentarán en la sub-área durante el desarrollo de la misma.
- Mostrar las horas que se destinarán a cada unidad de estudio que conforman la sub - área y la secuencia lógica de las mismas.
- Contemplar la lista de materiales y / o equipo que debe aportar la institución para el desarrollo del programa.

“Este plan se le debe entregar al Director o Directora al inicio del curso lectivo”

Esquema para el Plan Anual

PLAN ANUAL

Colegio Técnico Profesional: _____

Especialidad:	Sub-área:	Nivel:
Profesor:		Año:
Valores y Actitudes:		

Unidades de Estudio y Resultados de aprendizaje	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Horas
Materiales y Equipo que se requiere:												

2. PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA POR SUB-ÁREA.

Este plan debe ser preparado por unidad de estudio. Es de uso diario y **debe** ser entregado al Director o Directora, en el momento que se juzgue oportuno, para comprobar que el desarrollo del mismo sea congruente con lo planificado en el plan anual que se preparó al inicio del curso lectivo. **Se usa el siguiente esquema:**

Plan de Práctica Pedagógica

Colegio:			
Modalidad: Comercial y de servicios.		Especialidad:	
Sub-Área:		Año:	Nivel:
Unidad de Estudio:		Tiempo Estimado:	
Propósito:			

Resultados de Aprendizaje	Contenidos	Estrategias de Enseñanza y Aprendizaje	Valores y Actitudes	Criterios de Desempeño	Tiempo Estimado Horas

Los **resultados de aprendizaje** deben ir de acuerdo con los señalados en el programa de estudio, y guardar concordancia horizontal con los contenidos, las estrategias de enseñanza y aprendizaje y los criterios de desempeño.

Se deben incluir las estrategias de enseñanza (el o la docente), especificando los métodos y técnicas didácticas, así como las prácticas por desarrollar; en las estrategias de aprendizaje, deben especificarse aquellas tareas que serán desarrolladas por cada estudiante.

Además de incluir el valor y actitud, **que al menos debe ser uno por unidad de estudio, tal y como se presenta en el programa**, que está asociado con el resultado de aprendizaje, se debe indicar, en la columna de estrategias de enseñanza y aprendizaje, las acciones que se van a desarrollar para su fortalecimiento.

Los criterios de desempeño, se establecen a partir de las suficiencias de evidencia que se encuentran definidas en el programa de estudio en el apartado de criterios para la evaluación de las competencias y las evidencias que contiene la norma.

LINEAMIENTOS PARA TRABAJO DE CAMPO

Como parte de la metodología que establecen los programas de estudio, se debe aplicar una técnicas didáctica que propicie la construcción y la reconstrucción del conocimiento, la criticidad y la autogestión, por lo tanto, dentro de los procedimientos se indica claramente el uso del recurso de trabajo de campo establecidos en cuatro modalidades:

1. Giras Didácticas:

Las giras didácticas responden a la necesidad de los objetivos del programa y su razón es dar fundamento práctico a la sub-área de introducción turística de décimo año, por lo tanto, debido a los contenidos únicamente se debe realizar dos giras en este nivel a la región donde está ubicada la institución educativa.

En undécimo año se programarán no más de dos giras a la región geográfica adyacente al colegio.

En duodécimo únicamente se programará una gira a cualquier lugar del país.

Las disposiciones generales no implican giras que se realicen fuera del territorio nacional, por lo que estas no se autorizan.

2. Excursión o Visita a la empresa:

Su finalidad responde a una temática en particular, por ejemplo visitar 2 ó 3 lugares para una charla, una exposición, presentación de un profesional. Su salida responde a un día de clase. Tanto docentes como estudiantes deben presentar un informe de la salida.

3. Laboratorio de Campo:

Se establecen para los programas de Turismo, donde los estudiantes por medio de una guía desarrollen un proyecto, recolecten especies, delimiten senderos, elaboren inventarios, observen aspectos geográficos, entre otros. Su tiempo de duración es de 6 horas máximo y el trabajo se realiza dentro de la institución, finca o área de reserva propia, prestada para tal efecto o lugares con características particulares, que cada docente determinará idóneos para el cumplimiento de la actividad planificada.

4. Pasantías:

Son experiencias empresariales que se deben realizar en undécimo año, su finalidad es aplicar los conocimientos, las destrezas y las habilidades.

Las pasantías son de carácter obligatorio, para los estudiantes y se propondrán por modalidad de acuerdo al tiempo donde el docente concluya la unidad de estudio.

Todo lo anterior, de acuerdo con, el “Manual para el desarrollo pedagógico fuera de las instituciones educativas” que ofrecen especialidades de Educación Técnica.

El docente junto con el coordinador con la empresa, elaborarán un rol de trabajo en la compañía, que el estudiante debe completar.

PERFIL PROFESIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Interpreta información técnica relacionada con la especialidad.
- Transmite instrucciones técnicas con claridad, empleando la comunicación apropiada.
- Demuestra habilidades y destrezas en las tareas propias de la especialidad.
- Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el proceso de producción.
- Elabora y evalúa proyectos de la especialidad.
- Utiliza la computadora como herramienta en las tareas propias de la especialidad.
- Aplica normas de Salud Ocupacional.
- Demuestra ética profesional en el cumplimiento de las tareas que forman parte de la especialidad.
- Protege el medio ambiente, eliminando los focos de contaminación que se originan en los procesos de producción.
- Usa racionalmente los materiales, los equipos y los utensilios que se requieren en la especialidad.
- Utiliza tecnología apropiada en la especialidad para contribuir a la competitividad, la calidad y el desarrollo del país.
- Promueve dentro de su comunidad, el rescate de las tradiciones más autóctonas, creando conciencia en la gente que lo rodea.

PERFIL OCUPACIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Realiza labores operativas del área de cocina utilizando procedimientos administrativos.
- Aplica la computación como herramienta básica en la gestión de su labor en el área de cocina.
- Aplica procedimientos adecuados en el lavado y la desinfección del área de cocina tomando en cuenta normas de higiene y salud ocupacional.
- Selecciona adecuadamente la materia prima para el desarrollo de la oferta del menú.
- Establece el costo de los diferentes tipos de menús.
- Comunica eficazmente información oral y escrita en inglés y español.
- Emplea el procedimiento adecuado en la limpieza, el despiezado y el cortado de los diferentes tipos de carne.
- Prepara las piezas de carnes para su adobe o marinado, según sus características.
- Elabora los diferentes tipos de fondos aplicando con calidad los procedimientos para su preparación.
- Prepara salsas básicas calientes, frías y sus derivados, utilizando normas de higiene y calidad.
- Elabora según el tipo de menú planeado, manjares a base de carnes rojas y blancas.
- Prepara manjares a base de arroz y pastas según, la oferta del restaurante.
- Prepara en crudo y cocido hortalizas, legumbres y frutas, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Realiza inventarios de las diferentes áreas de cocina, restaurante y hotel.
- Distribuye pedidos de alimentos y bebidas del almacén.
- Aplica la computación como herramienta básica en el control de costos e inventarios.

- Aplica con calidad el procedimiento para el montaje de mesas según el tipo de menú.
- Acondiciona eficazmente el mobiliario, el equipo y el menaje para la puesta a punto.
- Aplica normas de salud e higiene ocupacional en la labor que realiza en la cocina.
- Aplica procedimientos administrativos en el montaje de un catering service.
- Organiza la oferta para la venta de servicios de un catering service.
- Ofrece la oferta gastronómica según el evento planeado por los clientes.
- Dispone correctamente el montaje de buffet de acuerdo al tipo de evento.
- Aplica técnicas de mercadeo en la venta de servicios gastronómicos y organización de eventos.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Preparar técnicos en el nivel medio, acorde con las exigencias del mercado actual y futuro.
2. Promover en el (la) estudiante el desarrollo de valores y actitudes propias de la especialidad.
3. Propiciar el desarrollo de estructuras del pensamiento creativo y crítico, que le permita al educando enfrentar los continuos cambios del sistema económico y social del país.
4. Favorecer la concienciación acerca de la necesidad del desarrollo sostenible para conservar los recursos naturales del país.
5. Facilitar la integración del educando a una sociedad cambiante en cuanto a tecnologías, procesos, actitudes, entre otros.
6. Desarrollar las habilidades y las destrezas necesarias que le permitan al estudiante, administrar con calidad los principios de la especialidad.

ESTRUCTURA CURRICULAR
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

SUBÁREA	DÉCIMO	UNDÉCIMO	DUODÉCIMO
Empresa turística.	4	4	-
Introducción turística.	8	-	-
Control interno y limpieza de cocina.	8	-	-
Cocina básica.	-	12	-
Bar y restaurante.	-	4	-
Cocina fusión.	-	-	8
Inglés para la conversación de turismo.	4	4	4
Cocina Internacional.	-	-	12
Total de horas	24	24	24

**MALLA CURRICULAR
 ESPECIALIDAD DE TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL						
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
Empresa turística. 4 horas	Contabilidad.	80 h	Unidad didáctica empresarial.	80 h		
	Administración.	20 h				
	Mercadeo.	20 h	Tecnologías de información y comunicación.	80 h		
	Salud ocupacional.	20 h				
	Cultura de calidad.	20 h				
	Total	160 h	Total	160 h		
Introducción turística. 8 horas	Introducción a la hotelería.	40 h				
	Generalidades del turismo.	72 h				
	Folclor.	56 h				
	Legislación turística.	40 h				
	Manejo y conducción de grupos.	80 h				
	Ética aplicada al turismo.	32 h				
	Total	320 h				
Inglés para la conversación de turismo. 4 horas	Reservation and Booking.	60	Front Desk.	50	Hotel Services.	40
	Food and Drinks.	40	Tourist Attractions.	60	Taking Orders.	20
	Special Events.	30	Pollution.	30	Biodiversity.	40
	Types of Hotels.	30	Safety at Work.	20		
	Total	160 h	Total	160 h	Total	100 h

**MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL					
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo
Control interno y limpieza de cocina. 8 horas	Servicio al cliente.	60 h			
	Manipulación de alimentos.	100 h			
	Control de bodega y economato.	40 h			
	Técnicas básicas de montaje del salón – comedor.	80 h			
	Garnish.	40 h			
	Total	320 h			
Bar y restaurante. 4 horas			Etiqueta y protocolo.	40 h	
			Operaciones de bar y restaurante.	40 h	
			Barismo.	40 h	
			Eventos.	40 h	
			Total	160h	
Cocina básica. 12 horas			Principios de cocina.	120h	
			Huevos y desayunos.	60h	
			Mesa fría.	48 h	
			Guarniciones.	72 h	
			Sopas y salsas.	60 h	
			Pastas.	60 h	
			Arroces.	60 h	
		Total	480h		

**MALLA CURRICULAR
 ESPECIALIDAD DE TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL					
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo
Cocina fusión. 8 horas					Cocina fusión costarricense. 48 h
					Confección de menú. 56 h
					Manjares basados en carne de res. 24 h
					Manjares basados en carne de cerdo. 24 h
					Manjares basados en carne de aves. 24 h
					Manjares basados en mariscos y pescados. 24h
					Total 200 h
Cocina internacional. 12 horas					El pastelero. 100h
					Cultura gastronómica europea. 80 h
					Cultura gastronómica americana. 80 h
					Cultura gastronómica asiática. 40 h
				total 300 h	

MAPA CURRICULAR

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Empresa turística.
160 horas**

**Contabilidad.
80 horas**

- Diferenciar los elementos de la ecuación contable.
- Identificar la legalización y los manejos de los libros contables.
- Elaborar transacciones contables de empresas turísticas.
- Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas.

**Administración.
20 horas**

- Identificar las características del proceso administrativo.
- Diseñar planes de apertura de empresas turísticas.

**Mercadeo.
20 horas**

- Diseñar un plan de mercadeo para una empresa turística.
- Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Empresa turística.
 160 horas**

**Salud
 ocupacional.
 20 horas**

**Cultura de la
 calidad.
 20 horas**

- Demostrar el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes.
- Efectuar prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional.
- Diseñar un sistema para el manejo y el tratamiento de los desechos.
- Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales.
- Interpretar filosofías de Justo a Tiempo en los procesos de reingeniería.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Introducción turística. 320 horas</p>	<p>Introducción a la hotelería. 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. • Utilizar la clasificación y la categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. • Diferenciar criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Introducción turística.
 320 horas**

**Generalidades de turismo.
 72 horas**

- Desarrollar inventarios del entorno institucional, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico.
- Utilizar información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística.
- Interpretar el Sistema Nacional de las Áreas de Conservación del país y las unidades de planeamiento de Costa Rica, como herramienta del prestador de servicios turísticos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística. 320 horas	Folclor. 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. • Rescatar las costumbres y tradiciones del pueblo. • Practicar los bailes típicos de su región.
	Legislación turística. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. • Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.
	Manejo y conducción de grupos. 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas, que permitan desarrollarse en el campo de guía de turismo. • Emplear maniobras en la trata y el manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Introducción turística. 320 horas</p>	<p>Ética aplicada al turismo. 32 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar: “el Código de Conducta para la Protecciones de niños, niñas y adolescentes, contra la explotación Sexual, Comercial en viajes y turismo” • Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Control interno y
limpieza de cocina.
320 horas**

**Servicio al cliente.
60 horas**

- Identificar las necesidades básicas que tienen los diferentes tipos de clientes.
- Transferir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente.
- Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Control interno y
 limpieza de
 cocina.
 320 horas**

**Manipulación de
 alimentos.
 100 horas**

- Demostrar el cuidado necesario en la adquisición, el almacenamiento y el traslado de los alimentos.
- Aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos.
- Aplicar la limpieza y la desinfección de las diferentes áreas de la cocina y el restaurante.
- Emplear los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Control interno y
 limpieza de cocina.
 320 horas**

**Control de
 bodega y
 economato.
 40 horas**

- Emplear los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías.
- Aplicar los procesos de ajuste de inventarios.
- Desarrollar el ciclo de almacenamiento de los alimentos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Control interno y
 limpieza de cocina.
 320 horas**

**Técnicas
 básicas de
 montaje del
 salón –
 comedor.
 80 horas**

- Demostrar los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas.
- Utilizar los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente.
- Aplicar las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, la loza, la cubertería, la cristalería y la decoración acorde, según la actividad y el menú.
- Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina. 320 horas	Garnish. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de decoración de frutas y verduras entre otros materiales. • Elaborar diferentes montajes en la mesa buffet.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Empresa turística.
 160 horas**

**Unidad
 didáctica
 empresarial.
 80 horas**

- Identificar la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.
- Fomentar experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@.
- Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Empresa
turística.
160horas**

**Tecnologías de
información y
comunicación.
80 horas**

- Utilizar herramientas tecnológicas, disponibles para el manejo de diferentes recursos.
- Operar un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.
- Utilizar las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y el acceso de información.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica. 480 horas	Principios de cocina. 120 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas. • Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de diferentes platillos en la cocina.
	Huevos y desayunos. 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales. • Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para los desayunos típicos. • Operar las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina Básica.
 480 horas.**

**Mesa fría.
 48 horas**

- Seleccionar ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.
- Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.

**Guarniciones.
 72 horas**

- Practicar las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.
- Elaborar guarniciones de diferentes géneros.
- Efectuar la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina Básica.
 480 horas**

**Sopas y
 salsas.
 60 horas**

- Emplear las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.
- Emplear diferentes métodos en la preparación de sopas, consomés, cremas y potages.
- Utilizar las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.

**Pastas.
 60 horas**

- Elaborar prácticas con pastas frescas e industriales.
- Aplicar técnicas para la elaboración de pastas.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina Básica.
480 horas**

**Arroces.
60 horas**

- Demostrar conocimientos básicos de los tipos de arroz.
- Aplicar técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Bar y Restaurante.
160 horas**

**Etiqueta y
protocolo.
40 horas**

- Utilizar las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.
- Desarrollar eventos protocolarios donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Bar y restaurante.
 160 horas**

**Operaciones
 del bar y
 restaurante.
 40 horas**

- Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.
- Practicar los diferentes montajes y las preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.
- Distinguir los principales tipos de servicio utilizados en el restaurante.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Bar y restaurante. 160 horas</p>	<p>Barismo. 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguir las diferentes variedades de café del país. • Elaborar infusiones a base de té y café. • Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.
	<p>Eventos. 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos. • Aplicar los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos. • Desarrollar las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina fusión. 200 horas	Cocina fusión costarricense. 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica. • Planificar menús costarricenses. • Fusionar los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.
	Confección de menú. 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Confeccionar modelos de costo del menú. • Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina fusión.
200 horas**

**Manjares basados en carne de res.
24 horas**

- Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carne de res.

**Manjares basados en carne de cerdo.
24 horas**

- Reconocer las particularidades de la carne de cerdo y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carne de cerdo.

**Manjares basados en carne de aves.
24 horas**

- Reconocer las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carnes de aves.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina fusión.
 200 horas**

**Manjares
 basados en
 pescados y
 mariscos.
 24 horas**

- Reconocer las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de pescados y mariscos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Cocina internacional.
 300 horas**

**El pastelero.
 108 horas**

- Desarrollar repostería y panes comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.
- Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.
- Aplicar diferentes tipos de postres y especialidades comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

**Cultura
 gastronómica
 europea.
 72 horas**

- Describir las diferentes culturas gastronómicas de Europa central, Italia, España y Francia.
- Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina internacional. 300 horas	Cultura gastronómica americana. 72 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar técnicas de cocción de las culturas americanas. • Aplicar las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.
	Cultura gastronómica asiática. 48horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China. • Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.

CONTENIDOS PROGRAMATICOS

DESCRIPCIÓN

COCINA FUSIÓN

La sub-área **cocina fusión** incluye las unidades de estudio: Cocina fusión costarricense, confección de menú, manjares basados en carne de res, manjares basados en carne de cerdo, manjares basados en carne de aves, manjares basados en marisco y pescados. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

La actividad turística se está desarrollando rápidamente en nuestro país y la información está al alcance del turista, pero se recomienda la investigación permanente por parte de cada docente y el contacto con los sub sectores, por lo tanto ningún contenido debe obviarse.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde con las necesidades de los jóvenes y a los recursos con que se cuenta. Los rescates de los valores y el folclor son parte fundamental para la realimentación del desarrollo de las lecciones, por lo que el turismo es y debe ser parte integral con la sociedad. Debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las prácticas de campo de acuerdo con los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

La sub-área de **cocina fusión**, con 8 horas por semana, está integrada por 6 unidades de estudio:

Cocina fusión costarricense: busca desarrollar las habilidades en la elaboración de recetas de la cocina costarricense fusionadas con la cocina internacional. También rescata las tradiciones y los ingredientes propios de los pueblos del país.

Confección de menú: Permite que el estudiante se sitúe en los requerimientos nacionales e internacionales en el cálculo y la confección de menús para restaurantes.

Manjares basados en carne de res: La unidad de estudio establece la preparación de manjares a base de carne de res, sus generalidades y los tiempos de cocción. Una de las más apreciadas y consumidas es la carne de res, que incluye la de ternera, de vaca y del buey. Este tipo de carne contiene alto contenido en grasas, por lo que su consumo no debe ser exagerado, sobre todo en personas con hipertensión, diabetes, obesidad o sobre peso. Según la parte del cuerpo del animal que se vaya a consumir, el tipo de animal y su edad, es que las propiedades nutritivas varían. En este sentido es importante diferenciar entre las carnes blancas y las carnes rojas que dependen de la edad del animal. La carne roja procede de animales adultos, como la vaca. Su sabor es mucho más fuerte y tiene mayor cantidad de grasa y proteínas. La carne más tierna es la de las reses menores de un año de edad y que solamente se alimentan de leche materna. La carne es mucho más suave. La de novillo es roja y pertenece a las reses de hasta cinco años. Los bueyes, vacas y toros mayores de cinco años son los que tienen la carne más roja, su sabor y valor nutritivo es mayor. El consumo de carne roja, si bien es necesario para el sano crecimiento, la reposición de células y la realización de las funciones corporales, por su alto contenido en grasa y colesterol se debe limitar a la dosis recomendada, que es de 80 gramos diarios, o sea un trozo de tamaño mediano. El excesivo consumo de la carne roja por su gran contenido en colesterol y grasa, incrementa el riesgo de sufrir cáncer de colon y recto, así como posiblemente de otros como el de mama.

Manjares basados en carne de cerdo: Esta unidad introduce los conceptos más importantes con respecto a la preparación de manjares a base de carne de cerdo. El cerdo se encuentra hoy entre los animales más eficientemente productores de carne; sus características particulares, como gran precocidad y proliferación, corto ciclo reproductivo y gran capacidad transformadora de nutrientes, lo hacen especialmente atractivo como fuente de alimentación. El valor nutritivo de la carne de cerdo la señala como uno de los alimentos más completos para satisfacer las necesidades del hombre, y su consumo podría contribuir en gran medida a mejorar la calidad de vida humana desde el punto de vista de los rendimientos físicos e intelectuales. Desafortunadamente, durante muchos años la carne de cerdo ha sido considerada como un alimento "pesado", una carne "grasosa", con un contenido "muy alto de calorías", y aún un alimento "peligroso" por su posible asociación con enfermedades y parásitos. Estas creencias populares constituyen una imagen equivocada que todavía se proyecta a un sector muy amplio de la población y tuvieron su origen en el tipo de animal y en la forma como se explotaba en el pasado

Manjares basados en carne de aves: Sitúa al estudiante en el contexto de la preparación de manjares a base de carne de ave. El ser humano ha tenido una intensa relación con las aves. En la economía humana las aves de corral y las cinegéticas son fuentes de alimento. Las canoras y los loros son populares como mascotas. Se usa el plumón de patos y gansos domésticos para rellenar almohadas, y antes se cazaban muchas aves para adornar sombreros con sus plumas. El guano de las aves se usa en la fertilización de suelos. Algunas aves son reverenciadas o repudiadas por motivos religiosos, supersticiones o por prejuicios erróneos. Muchas son símbolos culturales y referencia frecuente para el arte. Desde el siglo XVII, se han extinguido más de 120 especies como consecuencia de actividades humanas y, actualmente, son más de 1.200 las especies de aves amenazadas que necesitan esfuerzos para su conservación.

Manjares basados en marisco y pescados: La unidad consta en la preparación de manjares a base de mariscos, pescados. Un marisco o fruto del mar es, en gastronomía, un animal marino invertebrado comestible. En esta definición se incluyen normalmente los crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes, etc.), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, chipirones, etc.) y otros animales marinos tales como algunos equinodermos (erizo de mar) y algunos urocordados (piure).

DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO COCINA FUSIÓN

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Cocina fusión costarricense.	48	6
II.	Confección de menú.	56	7
III.	Manjares basados en carne de res.	24	3
IV.	Manjares basados en carne de cerdo.	24	3
V.	Manjares basados en carne de aves.	24	3
VI.	Manjares basados en mariscos y pescados.	24	3
	TOTAL	200	25

COCINA FUSIÓN COSTARRICENSE

OBJETIVOS

1. Reconocer las características de la cocina costarricense de acuerdo con cada provincia de Costa Rica.
2. Desarrollar platillos de la cocina internacional, fusionados con productos costarricenses.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Cocina fusión costarricense.**

PROPÓSITO: Elaborar recetas de la cocina costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Nombra correctamente las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia que pertenece la institución educativa donde estudia.	Específica
Reconoce sin error los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica.	Específica
Practica eficazmente platillos propios de cada provincia del país.	Específica
Enumera claramente los elementos básicos de un menú.	Específica
Ejemplifica correctamente los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.	Específica
Desarrolla con claridad un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa.	Específica
Nombra correctamente los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.	Específica
Diferencia eficazmente platillos fusionados en la cocina costarricense.	Específica
Elabora sin error fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA	TÍTULO DEL ELEMENTO:
1-1	Elaborar cocina fusión costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Determina las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica.
- Planifica menús costarricenses.
- Fusiona los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:	CLASE
SERVICIOS:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Reconoce los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica.
- Ejemplifica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.
- Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Practica platillos propios de cada provincia del país.
- Desarrolla un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa.
- Elabora fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Nombra las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia.

Enumera los elementos básicos de un menú.

Nombra los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Cocina fusión costarricense.**

Tiempo Estimado: 48 horas.

Propósito: Elaborar recetas de la cocina costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Determinar las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica.	<p>Provincia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • San José. • Alajuela. • Heredia. • Cartago. • Limón. • Puntarenas. • Guanacaste. <p>Particularidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos gastronómicos más utilizados. <p>Platillos propios de las provincias.</p>	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia. • Diferencia los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de autoanálisis en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla platillos propios de cada provincia del país. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia. • Reconoce los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica. • Practica platillos propios de cada provincia del país. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Planificar menús costarricenses.	Recetas de platillos. <ul style="list-style-type: none"> • Platillos típicos costarricenses. • Platillos de las provincias representativos. • Platillos propios de las provincias. 	<u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los elementos básicos de un menú. • Explica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa. • Planifica un menú con platillos de la provincia donde está situado la institución educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de autoanálisis en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planifica menús costarricenses.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los elementos básicos de un menú. • Ejemplifica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa. • Desarrolla un menú con platillos de la provincia donde está situado la institución educativa. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Fusionar los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.	Cocina internacional. Cocina costarricense. <ul style="list-style-type: none"> Fusión de la cocina nacional con la internacional. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> Enuncia los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense. Identifica platillos fusionados en la cocina costarricense. Demuestra fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense. 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad de autoanálisis en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fusiona los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense. • Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense. • Elabora fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Cocina fusión.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar recetas de la cocina costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia.
- Diferencia los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica.
- Desarrolla platillos propios de cada provincia del país.
- Relata los elementos básicos de un menú.
- Explica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.
- Planifica un menú con platillos de la provincia donde está situado la institución educativa.
- Enuncia los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.
- Identifica platillos fusionados en la cocina costarricense.
- Demuestra fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Nombra correctamente las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia.			
Reconoce sin error los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica.			
Practica eficazmente platillos propios de cada provincia del país.			
Enumera claramente los elementos básicos de un menú.			
Ejemplifica correctamente los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.			
Desarrolla con claridad un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa.			
Nombra correctamente los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.			
Diferencia eficazmente platillos fusionados en la cocina costarricense.			
Elabora sin error fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Determinar las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica.	Determina las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica.	Nombra las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia.	Conocimiento	Nombra correctamente las particularidades gastronómicas, la idiosincrasia y la cultura relacionada con la provincia a que pertenece la institución educativa donde estudia.
		Reconoce los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica..	Desempeño	Reconoce sin error los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica.
		Practica platillos propios de cada provincia del país.	Producto	Practica eficazmente platillos propios de cada provincia del país.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Planificar menús costarricenses.	Planifica menús costarricenses.	Enumera los elementos básicos de un menú.	Conocimiento	Enumera claramente los elementos básicos de un menú.
		Ejemplifica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.	Desempeño	Ejemplifica correctamente los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa.
		Desarrolla un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa.	Producto	Desarrolla con claridad un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Fusionar los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.	Fusiona los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.	Nombra los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.	Conocimiento	Nombra correctamente los principales platillos internacionales, que pueden fusionarse con la cocina costarricense.
		Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense.	Desempeño	Diferencia eficazmente platillos fusionados en la cocina costarricense.
		Elabora fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.	Producto	Elabora sin error fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense.

CONFECCIÓN DE MENÚ

OBJETIVOS

1. Fabricar menús para todo tipo de servicios.
2. Elaborar menús con base en las normas internacionales establecidas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Confección de menú.**

PROPÓSITO: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.
 Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.
 Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.
 Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.

Específica
 Específica
 Específica
 Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Confeccionar menús para restaurantes, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Confecciona modelos de costo del menú.

Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.

Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.

Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Confección de menú.**

Tiempo Estimado: 56 horas.

Propósito: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Confeccionar modelos de costo del menú.	Generalidades y características del menú. <ul style="list-style-type: none"> • Estudio de mercado. • Estructura. • Ortografía. • Precios. • Impuestos. Receta estándar. <ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica. • Recetas. • Materia prima. • Cantidades. 	<u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las reglas y características en la confección de menús. • Describe los elementos que conforman una receta estándar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confecciona modelos de costo del menú.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las reglas y características en la confección de menús. • Interpreta los elementos que conforman una receta estándar. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.</p>	<p>Tipos de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desayuno. • Almuerzo. • Cena. • Postres. • Carta de bar. • Carta de vinos. 	<p><u>El o la docente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante. • Ilustra los tiempos de comida en la elaboración de menús. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los tipos de menús utilizados en el restaurante. • Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Confección de menú.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las reglas y características en la confección de menús.
- Describe los elementos que conforman una receta estándar.
- Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante.
- Ilustra los tiempos de comida en la elaboración de menús.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>
--

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.			
Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.			
Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.			
Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Confeccionar modelos de costo del menú.	Confecciona modelos de costo del menú.	Enumera las reglas y características en la confección de menús.	Conocimiento	Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.
		Interpreta los elementos que conforman una receta estándar.	Desempeño	Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.	Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.	Relata los tipos de menús utilizados en el restaurante.	Conocimiento	Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.
		Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús.	Desempeño	Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.

MANJARES BASADOS EN CARNE DE RES

OBJETIVOS

1. Reconocer las particulares y generalidades del ganado vacuno.
2. Elaborar platillos a base de carne de res.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Manjares basados en carne de res.**

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de res, según las normas internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Define correctamente las generalidades y particularidades del ganado vacuno.	Específica
Interpreta sin error las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.	Específica
Practica eficazmente los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.	Específica
Distingue con claridad los diferentes métodos de cocción de la carne de res.	Específica
Identifica sin error los términos de cocción de la carne de res.	Específica
Aplica correctamente los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar platillos a base de carne de res, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Reconoce las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.
Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.
Identifica los términos de cocción de la carne de res.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.
Aplica los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Define las generalidades y particularidades del ganado vacuno.
Distingue los diferentes métodos de cocción de la carne de res.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Manjares basados en carne de res.**

Tiempo Estimado: 24 horas.

Propósito: Elaborar platillos a base de carne de res, según las normas internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.	Ganado vacuno. <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Clasificación. • Valor nutricional. • Calidad. • Comercialización. • Especies. • Partes de la res. • Pre elaboración. • Eliminar grasa. • Maduración. • Marinar. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las generalidades y particularidades del ganado vacuno. • Ilustra las diferentes partes y piezas del ganado vacuno. • Demuestra los procesos de maduración y el marinado de la carne de res. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad para ayudar a sus compañeros cuando se le solicita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las generalidades y particularidades del ganado vacuno. • Interpreta las diferentes partes y piezas del ganado vacuno. • Practica los procesos de maduración y el marinado de la carne de res. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res.	<p>Métodos de cocción de la carne de res.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • Salteado en salsa. • Frito. • A la plancha • A la parrilla. • A la sartén. • Asado. • Braseado. • Estofado. <p>Términos de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azul. • Rojo. • Medio rojo. • Medio dorado. • 3/ 4. • Bien Cocido. • Bien, bien, cocido. 	<p><u>El o la docente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los diferentes métodos de cocción de la carne de res. • Diferencia los términos de cocción de la carne de res. • Utiliza los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad para ayudar a sus compañeros cuando se le solicita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	Aplicación en la cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Tornedor bernesa. • Lengua a la sevillana. • T-bone. • Hígado a la leonesa. • Chateaubriand. • Lomito a la pimienta. • New York. • Churrasco. • Beef de chorizo. • Filet migñón. • Hamburguesa. 	<u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los diferentes métodos de cocción de la carne de res. • Identifica los términos de cocción de la carne de res. • Aplica los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manjares basados en carne de res.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de res, según las normas internacionales.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las generalidades y particularidades del ganado vacuno.
- Ilustra las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.
- Demuestra los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.
- Nombra los diferentes métodos de cocción de la carne de res.
- Diferencia los términos de cocción de la carne de res.
- Utiliza los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>
--

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Define correctamente las generalidades y particularidades del ganado vacuno.			
Interpreta sin error las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.			
Practica eficazmente los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.			
Distingue con claridad los diferentes métodos de cocción de la carne de res.			
Identifica sin error los términos de cocción de la carne de res.			
Aplica correctamente los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.	Reconoce las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.	Define las generalidades y particularidades del ganado vacuno.	Conocimiento	Define correctamente las generalidades y particularidades del ganado vacuno.
		Interpreta las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.	Desempeño	Interpreta sin error las diferentes partes y piezas del ganado vacuno.
		Practica los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.	Producto	Practica eficazmente los procesos de maduración y el marinado de la carne de res.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res.	Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res.	Distingue los diferentes métodos de cocción de la carne de res.	Conocimiento	Distingue con claridad los diferentes métodos de cocción de la carne de res.
		Identifica los términos de cocción de la carne de res.	Desempeño	Identifica sin error los términos de cocción de la carne de res.
		Aplica los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.	Producto	Aplica correctamente los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res.

MANJARES BASADOS EN CARNE DE CERDO

OBJETIVOS

1. Reconocer las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.
2. Elaborar platillos a base de carne de cerdo.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Manjares basados en carne de cerdo.**

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de cerdo, según las normas internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enumera con precisión las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.	Específica
Identifica claramente las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.	Específica
Practica correctamente los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.	Específica
Define correctamente recetas internacionales a base de carne de cerdo.	Específica
Elabora con precisión recetas internacionales a base de carne de cerdo.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar platillos a base de carne de cerdo, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Reconoce las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes.
Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica claramente las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica correctamente los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.
Elabora con precisión recetas internacionales a base de carne de cerdo.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera con precisión las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.
Define correctamente recetas internacionales a base de carne de cerdo.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Manjares basados en carne de cerdo.** Tiempo Estimado: 24 horas.

Propósito: Elaborar platillos a base de carne de cerdo, según las normas internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Reconocer las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes.	<p>Cerdo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación. • Razas. • Clasificación. • Calidad. • Valor nutricional. • Comercialización. • Despiezado. • Partes del cerdo. <p>Métodos de cocción del cerdo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • Salteado. • Frito. • A la plancha. • A la parrilla. • Asado. • Braseado. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las generalidades y particularidades de la carne de cerdo. • Ilustra las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo. • Demuestra los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad ante las opiniones diferentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las generalidades y particularidades de la carne de cerdo. • Identifica las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo. • Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.	Aplicación en la cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Chuleta villeroy. • Lomito relleno. • Medallones con salsa de frambuesas. • Costillas a la madrileña. • Chuletas a la barbacoa. 	<u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define recetas internacionales a base de carne de cerdo. • Elabora recetas internacionales a base de carne de cerdo. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define recetas internacionales a base de carne de cerdo. • Elabora recetas internacionales a base de carne de cerdo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad ante las opiniones diferentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manjares basados en carne de cerdo.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de cerdo, según las normas internacionales.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.
- Ilustra las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.
- Demuestra los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.
- Define recetas internacionales a base de carne de cerdo.
- Elabora recetas internacionales a base de carne de cerdo.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Enumera con precisión las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.			
Identifica claramente las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.			
Practica correctamente los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.			
Define correctamente recetas internacionales a base de carne de cerdo.			
Elabora con precisión recetas internacionales a base de carne de cerdo.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Reconocer las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes.	Reconoce las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes.	Enumera las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.	Conocimiento	Enumera con precisión las generalidades y particularidades de la carne de cerdo.
		Identifica las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.	Desempeño	Identifica claramente las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo.
		Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.	Producto	Practica correctamente los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.	Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.	Define recetas internacionales a base de carne de cerdo.	Conocimiento	Define correctamente recetas internacionales a base de carne de cerdo.
		Elabora recetas internacionales a base de carne de cerdo.	Producto	Elabora con precisión recetas internacionales a base de carne de cerdo.

MANJARES BASADOS EN CARNE DE AVES

OBJETIVOS

1. Reconocer las generalidades y particularidades de la carne de aves.
2. Elaborar platillos a base de carnes de aves.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Manjares basados en carne de aves.**

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de ave, según las normas internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Define correctamente las generalidades y particularidades de la carne de aves.
 Describe con claridad las diferentes partes y piezas de la carne de aves.
 Practica eficazmente los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.
 Nombra sin error recetas internacionales a base de carnes de aves.
 Practica eficazmente recetas internacionales a base de carnes de aves.

Específica
 Específica
 Específica
 Específica
 Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-5

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar recetas a base de carne de ave, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Reconoce las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.
 Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves.

CAMPO DE APLICACIÓN:

TEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
 TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Describe con claridad las diferentes partes y piezas de la carne de aves.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica eficazmente los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.
 Practica eficazmente recetas internacionales a base de carnes de aves.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Define las generalidades y particularidades de la carne de aves.
 Nombra sin error recetas internacionales a base de carnes de aves.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Manjares basados en carne de aves.** Tiempo Estimado: 24 horas.

Propósito: Elaborar platillos a base de carne de ave, según las normas internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Reconocer las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.	<p>Aves de corral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Balance nutricional. • Clasificación. • Calidad. • Comercialización. • Pre-elaboración. • Técnicas de limpieza y lavado. • Deshuesado. • Cortes y fraccionado de las aves. <p>Piezas con denominación propia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pechuga. • Pierna. • Muslo. • Menudos. • Alas. 	<p><u>El o la docente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las generalidades y particularidades de la carne de aves. • Ilustra las diferentes partes y piezas de la carne de aves. • Demuestra los métodos de cocción utilizados en la carne de aves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igualdad en la asignación de tareas grupales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Métodos de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • En salsa. • Frito. • A la plancha. • A la parrilla. • Asado. • Escalfado. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las generalidades y particularidades de la carne de aves. • Describe las diferentes partes y piezas de la carne de aves. • Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de aves. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves.	Aplicación en la cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Jamoncito de pollo al vino espumoso. • Muslo relleno. • Pollo al curry. • Filet a la plancha. • Pollo a las finas hiervas. • Salsa Bechamel. • A la crema con hongos. • Al papillote. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define recetas internacionales a base de carnes de aves. • Elabora recetas internacionales a base de carnes de aves. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra recetas internacionales a base de carnes de aves. • Practica recetas internacionales a base de carnes de aves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igualdad en la asignación de tareas grupales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manjares basados en carne de aves.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de carne de ave, según las normas internacionales.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las generalidades y particularidades de la carne de aves.
- Ilustra las diferentes partes y piezas de la carne de aves.
- Demuestra los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.
- Define recetas internacionales a base de carnes de aves.
- Elabora recetas internacionales a base de carnes de aves.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Define correctamente las generalidades y particularidades de la carne de aves.			
Describe con claridad las diferentes partes y piezas de la carne de aves.			
Practica eficazmente los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.			
Nombra sin error recetas internacionales a base de carnes de aves.			
Practica eficazmente recetas internacionales a base de carnes de aves.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Reconocer las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.	Reconoce las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.	Define las generalidades y particularidades de la carne de aves.	Conocimiento	Define correctamente las generalidades y particularidades de la carne de aves.
		Describe las diferentes partes y piezas de la carne de aves.	Desempeño	Describe con claridad las diferentes partes y piezas de la carne de aves.
		Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.	Producto	Practica eficazmente los métodos de cocción utilizados en la carne de aves.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves.	Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves.	Nombra recetas internacionales a base de carnes de aves.	Conocimiento	Nombra sin error recetas internacionales a base de carnes de aves.
		Practica recetas internacionales a base de carnes de aves.	Producto	Practica eficazmente recetas internacionales a base de carnes de aves.

MANJARES BASADOS EN MARISCOS Y PESCADOS

OBJETIVOS

1. Reconocer las generalidades y particularidades de los majares basados en mariscos y pescados.
2. Elaborar platillos a base de los mariscos y pescados.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: Manjares basados en mariscos y pescados.

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de mariscos y pescados, según las normas internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enumera con claridad las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.	Específica
Practica sin error las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos.	Específica
Nombra acertadamente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.	Específica
Practica eficazmente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA	TÍTULO DEL ELEMENTO:
1-6	Desarrollar recetas a base de carne de ave, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Reconoce las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.

Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de pescados y mariscos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:	CLASE
SERVICIOS:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica sin error las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos.

Practica eficazmente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera con claridad las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.

Nombra acertadamente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina fusión.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Manjares basados en mariscos y pescados.**

Tiempo Estimado: 24 horas.

Propósito: Elaborar platillos a base de mariscos y pescados, según las normas internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Reconocer las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.	Pescados y mariscos: <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Clasificación. • Valor nutricional. • Calidad. • Comercialización • Técnicas de pre-elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Desespinado. • Descamado. • Cortes. • Rodaja. • Medallón. • Filet. 	<u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos. • Demuestra las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inquietud por la verificación de hechos antes de emitir juicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos. • Practica las diferentes técnicas de pre-elaboración de pescados y mariscos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de pescados y mariscos.	Aplicación en la cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Filet al ajillo. • Filet en salsa de camarón. • Camarones en salsa Newberg. • Pulpo a la española. • Aros de calamar en pasta Orly. • Mariscada. • Macarela escabechada. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define recetas internacionales a base de pescados y mariscos. • Elabora recetas internacionales a base de pescados y mariscos. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra recetas internacionales a base de pescados y mariscos. • Practica recetas internacionales a base de pescados y mariscos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inquietud por la verificación de hechos antes de emitir juicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de pescados y mariscos.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manjares basados en mariscos y pescados. | PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de mariscos y pescados, según las normas internacionales.

ESCENARIO: Laboratorio. | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.
- Demuestra las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos.
- Define recetas internacionales a base de pescados y mariscos.
- Elabora recetas internacionales a base de pescados y mariscos.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Enumera con claridad las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.			
Practica sin error las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos.			
Nombra acertadamente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.			
Practica eficazmente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Reconocer las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.	Reconoce las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.	Enumera las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.	Conocimiento	Enumera con claridad las generalidades y las particularidades de los pescados y los mariscos.
		Practica las diferentes técnicas de pre-elaboración de pescados y mariscos.	Producto	Practica sin error las diferentes técnicas de pre-elaboración de pescados y mariscos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de elaboración, presentación de platillos a base de pescados y mariscos.	Aplica las técnicas de elaboración, presentación de platillos a base de pescados y mariscos.	Nombra recetas internacionales a base de pescados y mariscos.	Conocimiento	Nombra acertadamente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.
		Practica recetas internacionales a base de pescados y mariscos.	Producto	Practica eficazmente recetas internacionales a base de pescados y mariscos.

DESCRIPCIÓN

COCINA INTERNACIONAL

La sub-área **cocina internacional** incluye las unidades de estudio: El pastelero, cultura gastronómica de europea, cultura gastronómica americana, cultura gastronómica asiática. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

La actividad turística se desarrolla rápidamente en nuestro país y la información está al alcance del turista, pero se recomienda la investigación permanente por parte de cada docente y el contacto con los sub sectores, por lo tanto ningún contenido debe obviarse.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde con las necesidades de los jóvenes y a los recursos con que se cuenta. Los rescates de los valores y el folclor son parte fundamental para la realimentación del desarrollo de las lecciones, por lo que el turismo es y debe ser parte integral con la sociedad. Debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las prácticas de campo de acuerdo con los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

La sub-área de **cocina internacional**, con 12 horas por semana, está integrada por cuatro unidades de estudio:

El pastelero: Permite que el estudiante se sitúe en el contexto de la pastelería y repostería de hotel, además, introduce los conceptos más importantes relacionados con pastas básicas, queques y bizcochuelos.

Cultura gastronómica europea: Hace referencia a los aspectos referentes a los principios de la cultura gastronómica de los países: Francia, España e Italia, de modo que el estudiante conozca conceptos generales, recetas e idiosincrasia gastronómica.

Cultura gastronómica americana: Contiene los aspectos referentes a los principios de la cultura gastronómica de los países: Estados Unidos de Norteamérica, México, Argentina y Brasil, promoviendo conceptos generales, recetas e idiosincrasia gastronómica.

Cultura gastronómica asiática: La unidad promueve lo referente a los principios de la cultura gastronómica de los países: Japón y China, de modo que el estudiante interprete generalidades, recetas e idiosincrasia gastronómica.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
 COCINA INTERNACIONAL**

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	El pastelero.	108	9
II.	Cultura gastronómica europea.	72	6
III.	Cultura gastronómica americana.	72	6
IV.	Cultura gastronómica asiática.	48	4
	TOTAL	300	25

EL PASTELERO

OBJETIVOS

1. Reconocer las generalidades y particularidades en la preparación de pastelería hotelera.
2. Elaborar delicatesen en pastelerías y reposterías.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **El pastelero.**

PROPÓSITO: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.

Específica

Identifica eficazmente las recetas de panes y pastas.

Específica

Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.

Específica

Nombra claramente los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.

Específica

Explica puntualmente los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.

Específica

Elabora sin error preparaciones de dulces, cremas y glaseados.

Específica

Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.

Específica

Elabora sin error queques y postres.

Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

2-1

Elaborar pastelería, según las especificaciones de la hotelería y turismo.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Desarrolla repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.
Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.
Aplica diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica eficazmente las recetas de panes y pastas.
Explica puntualmente los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.
Elabora sin error preparaciones de dulces, cremas y glaseados.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
Nombra claramente los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.
Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina internacional.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **El pastelero.**

Tiempo Estimado: 108 horas.

Propósito: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Desarrollar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	<p>Especificaciones de la repostería y pastelería:</p> <p>Equipo y utensilios necesarios en la repostería.</p> <p>Panes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cena • Buffet. • Con amapola. • Con especias. • Butifarras. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías. • Diferencia las recetas de panes y pastas. • Ilustra los pasos en la realización de recetas de panes y pastas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Pasta americana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De pollo. • De carne. • Quich. <p>Pasta quebrada dulce o salada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasteles. • Galletas. <p>Quesadillas o empanaditas.</p> <p>Pasta hojaldre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palitos de queso. • Palmeritas. • Enchiladas. <p>Pasta choux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cremitas. • Palitos cremosos. • Leonesas. • Cisnes. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías. • Identifica las recetas de panes y pastas. • Aplica los pasos en la realización de recetas de panes y pastas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	<p>Generalidades de las mermeladas.</p> <p>Mermeladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piña. • Papaya. • Fresa. • Maracuyá. • Mango. • Limón. • Melocotón. • Guayaba. • Mora. <p>Cremas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastelera. • Catalana. • Natilla de convento. • Bischoff. <p>Glass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chantilly. • Merengue. • Merengue italiano. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados. • Describe los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados. • Planifica las preparaciones de dulces, cremas y glaseados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados. • Explica los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados. • Elabora preparaciones de dulces, cremas y glaseados. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Aplicar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	<p>Biscocho base para diversas preparaciones queques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vainilla. • De chocolate. • De banano. • Mufins. <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tres leches. • Chesscake. • Flanes. • Bavarois. • Mouses. • Panacota. • Macedonia de frutas. • Helados. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos. • Explica los pasos en la elaboración de queques y postres. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos. • Elabora queques y postres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: El pastelero.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
- Diferencia las recetas de panes y pastas.
- Ilustra los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.
- Describe los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.
- Describe los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.
- Planifica las preparaciones de dulces, cremas y glaseados.
- Cita los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.
- Explica los pasos en la elaboración de queques y postres.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.			
Identifica eficazmente las recetas de panes y pastas.			
Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.			
Nombra claramente los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.			
Explica puntualmente los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.			
Elabora sin error preparaciones de dulces, cremas y glaseados.			
Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.			
Elabora sin error queques y postres.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	Desarrolla repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	Enuncia las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.	Conocimiento	Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
		Identifica las recetas de panes y pastas.	Desempeño	Identifica eficazmente las recetas de panes y pastas.
		Aplica los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.	Producto	Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de panes y pastas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	Nombra los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.	Conocimiento	Nombra claramente los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados.
		Explica los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.	Desempeño	Explica puntualmente los procesos de elaboración de dulces, cremas y glaseados.
		Elabora preparaciones de dulces, cremas y glaseados.	Producto	Elabora sin error preparaciones de dulces, cremas y glaseados.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	Aplica diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	Define los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.	Conocimiento	Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de queques y biscochos.
		Elabora queques y postres.	Producto	Elabora sin error queques y postres.

CULTURA GASTRONÓMICA EUROPEA

OBJETIVOS

1. Reconocer las recetas internacionales representativas de los países: Italia, Francia y España.
2. Elaborar recetas internacionales representativas de los países: Italia, Francia y España.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Cultura gastronómica europea.**

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Italia, Francia y España, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

Específica
Específica
Específica
Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Elaborar menús de los países: Italia, Francia y España, según sus recetas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia.
Aplica técnicas de cocción de la cultura mencionada.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina internacional.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Cultura gastronómica europea.**

Tiempo Estimado: 72 horas.

Propósito: Elaborar menús de la cocina de los países: Italia, Francia y España, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Describir las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia.	<p>Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italia. • Francia. • España. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española. • Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española. • Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.	Recetas internacionales de : <ul style="list-style-type: none"> • Italia. • Francia. • España. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define las recetas internacionales representativas de cada país. • Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las recetas internacionales representativas de cada país. • Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas de cocción de la cultura mencionada.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Cultura gastronómica europea.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Italia, Francia y España, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.
- Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.
- Define las recetas internacionales representativas de cada país.
- Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>
--

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.			
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.			
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.			
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Describir las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia.	Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia.	Nombra los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.	Conocimiento	Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina italiana, francesa y española.
		Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	Desempeño	Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.	Aplica técnicas de cocción de la cultura mencionada.	Cita las recetas internacionales representativas de cada país.	Conocimiento	Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.
		Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	Producto	Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

CULTURA GASTRONÓMICA AMERICANA

OBJETIVOS

1. Reconocer las recetas internacionales de los países de América.
2. Elaborar recetas internacionales de los países de América.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Cultura gastronómica americana.**

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	Específica
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	Específica
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.	Específica
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Elaborar menús de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil, según sus recetas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Desarrolla técnicas de cocción de las culturas americanas.
Aplica técnicas de cocción de la cultura mencionada.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.
Nombra los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina internacional.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Cultura gastronómica de América.**

Tiempo Estimado: 72 horas.

Propósito: Elaborar menús de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Desarrollar técnicas de cocción de las culturas americanas.	Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas. <ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos de América. • México. • Argentina. • Brasil. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil. • Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla técnicas de cocción de las culturas americanas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil. • Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	Recetas internacionales de : <ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos de América. • México. • Argentina. • Brasil. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define las recetas internacionales representativas de cada país. • Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las recetas internacionales representativas de cada país. • Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas de cocción de la cultura mencionada.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Cultura gastronómica de América.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.
- Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.
- Define las recetas internacionales representativas de cada país.
- Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>
--

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar técnicas de cocción de las culturas americanas.	Desarrolla técnicas de cocción de las culturas americanas.	Nombra los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	Conocimiento	Nombra correctamente los ingredientes básicos de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.
		Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	Desempeño	Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	Aplica las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.	Cita las recetas internacionales representativas de cada país.	Conocimiento	Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.
		Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	Producto	Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

CULTURA GASTRONÓMICA ASIÁTICA

OBJETIVOS

1. Reconocer las recetas internacionales de los países asiáticos.
2. Elaborar recetas internacionales de los países asiáticos.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Cultura gastronómica asiática.**

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Japón y China, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Nombra correctamente los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China.	Específica
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	Específica
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.	Específica
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

2-4

Elaborar menús de Asia, según sus recetas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Desarrolla técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y china.

Aplica las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.

Nombra los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Cocina internacional.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Cultura gastronómica de asiática.**

Tiempo Estimado: 48 horas.

Propósito: Elaborar menús de la cocina de los países: Japón y China, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China.	<p>Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Japón. • China. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China. • Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China. • Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.	Recetas internacionales de : <ul style="list-style-type: none"> • Japón • China. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define las recetas internacionales representativas de cada país. • Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las recetas internacionales representativas de cada país. • Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperación con el prójimo ante las situaciones humanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Cultura gastronómica de asiática. | PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar menús de la cocina de los países: Japón y China, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

ESCENARIO: Laboratorio. | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita los diferentes ingredientes básicos de cocina de Japón y china.
- Ejemplifica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.
- Define las recetas internacionales representativas de cada país.
- Planifica recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AÚN NO	NO APLICA
Nombra correctamente los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China.			
Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.			
Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.			
Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China.	Desarrolla técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China.	Nombra los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China.	Conocimiento	Nombra correctamente los diferentes ingredientes base de Japón y China.
		Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.	Desempeño	Explica sin error menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.	Aplica las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.	Cita las recetas internacionales representativas de cada país.	Conocimiento	Cita acertadamente las recetas internacionales representativas de cada país.
		Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.	Producto	Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas.

BIBLIOGRAFÍA

Musumeci, Graciela Lilliana. Bonina, Augusto. (2004) Como Organizar Eventos
Editorial Valletta Ediciones Argentina

Garcia Ortiz, Francisco. Gil Muela, Mario. Garcia Ortiz, Pedro Pablo. (2000) Técnicas de Servicio y Atención al
Cliente. Editorial Paraninfo: España

E., Loewer. (2004) Cocina para profesionales. Editorial Paraninfo: España

Laza Muñoz, Pascal. Laza Muñoz Jerónima. (2000) Pre elaboración y Conservación de Alimentos.
Editorial Paraninfo: España

Pozuelo Talavera, Juan. Pérez Pérez, Miguel Ángel. (2000) Técnicas Culinarias.
Editorial Paraninfo: España

Laza Muñoz, Pascal. Laza Muñoz, Jerónima. (2000) Elaboración y Productos Culinarios.
Editorial Paraninfo: España

Wright, Jeni. Treuille, Eric. (2003) Guía Completa de las Técnicas Culinarias
Editorial Blume: Italia

Cheng Lo, Kana. (2002) Manual Seminario Manipulación de Alimentos
I.N.A. Costa Rica
Escuela Hostelería y Turismo. Snack Bar y Cafetería.
Editorial Daly España

Escoffier, Augusto. (2002) Mi cocina. Editorial Nauta: España

Ross González, Maryorie. (2006) Entre el Comal y la olla
Editorial EUNED: Costa Rica

Campabadal, Isabel (2003) Cocina Imaginativa. Editorial de la Universidad de Costa Rica
Costa Rica

Garcia Ortiz, Francisco. Gil Muela, Mario. Garcia Ortiz, Pedro Pablo. (2000)
Bebidas. Editorial Paraninfo: España

Peris, Alfredo. Masats, Joan. (2000) Guía, de los vinos. El libro del Vino.
Editorial C.E.: España

Boston, Mr. (2000) Official Bartender's and Party Guide. Editorial Warner Books:
United States of America

ANEXO

PORTAFOLIOS DE EVIDENCIA

1. CONCEPTO

La integración del Portafolio de Evidencias es el proceso mediante el cual se realiza la recopilación de información de acuerdo con la Norma Técnica de Competencia Laboral que se evalúa y que permiten demostrar la competencia de un estudiante.

El portafolio es un archivo de evidencias conformado por el mismo estudiante, con la guía del docente. Es un instrumento que auxilia en la organización de las evidencias recabadas durante la evaluación y de otros documentos o materiales que son prueba de la demostración del desempeño competente del estudiante. El análisis de las evidencias recabadas en el portafolio, sirve de base para determinar los logros obtenidos por el alumno en cuanto a una competencia.

Es un instrumento que le permite al docente tener una completa colección de elementos de verificación de las evidencias allegadas para poder compararlas con las especificaciones de la norma de competencia con la que está trabajando; y a partir de la información recopilada emitir un juicio de competente o aún no competente para cada estudiante en particular.

2. CARACTERÍSTICAS

- Permite reunir información relacionada tanto con los logros y fortalezas, como con aquellos aspectos que se debe mejorar.
- Es un instrumento que permite implementar procesos de evaluación formativa, permitiendo orientar tanto al docente como al estudiante hacia una toma de decisiones efectiva.
- Facilita la realimentación del proceso de enseñanza y aprendizaje, identificando al mismo tiempo las potencialidades como las debilidades del mismo; con esto contribuye con el mejoramiento continuo del mismo.
- Supone un proceso de recolección de información, sistematización, valoración y toma de decisiones.

3. USOS Y APLICACIONES

- **Para el docente**
 - Permite realizar una toma de decisiones más pertinente y acorde con las características particulares de cada estudiante.
 - Facilita el seguimiento del progreso y alcance de los resultados de aprendizaje para cada estudiante.
 - Posibilita el desarrollo de un proceso de formación y desarrollo de competencias continuo e individualizado.
- **Para el estudiante**
 - Permite una participación más activa y responsable en la construcción de sus conocimientos, habilidades y destrezas.
 - Posibilita el desarrollo de procesos de autoevaluación, objetivos y acordes con los resultados de aprendizaje que se proponen para cada área de aprendizaje.

4. ESTRATEGIAS PARA SU CONFORMACIÓN

Algunos de los elementos que se deben considerar a la hora de construir el portafolio de evidencias son:

- **Evidencias directas**
 - Prácticas.
 - Listas de cotejo, hojas de observación, escalas de calificación.
 - Producto realizado.
- **Evidencias indirectas**
 - Reportes.
 - Informes.
 - Proyectos.
- **Evidencias complementarias**
 - Entrevistas (preguntas orales).
 - Cuestionarios.
 - Ensayos.
 - Simulaciones.

Es importante recordar que el portafolio de evidencias es un medio para reunir información que luego permita realizar una toma de decisiones acertada. Por esto es necesario que:

- Diseñar un modelo de fácil construcción y bajo costo para el estudiante.
- Explicar a los estudiantes al inicio del curso lectivo las reglas básicas para su construcción.
- Informar por escrito, utilizando algún medio para la verificación, a los padres de familia de la importancia y uso que se hará de este material dentro del proceso de evaluación del estudiante.
- Definir las normas por las cuales se registrará el uso, transporte y manejo del portafolio de evidencias por parte de los estudiantes o docentes.

Se debe tener presente que, los portafolios de evidencias pueden ser diferentes tanto en su contenido como en su forma de presentación, pero debe existir una normalización con respecto a los materiales mínimos que deberán integrarlo, de modo que:

- El docente tenga una idea clara de qué elementos va a requerir para poder emitir un juicio sobre la competencia del estudiante, de modo que pueda diseñar una estructura organizativa completa y atinente para el portafolio.
- Se le permita al estudiante manejarlo como un instrumento personal, y que por ende refleje su creatividad. Para esto debe considerarse como un instrumento flexible.

5. ESTRUCTURA BÁSICA DEL PORTAFOLIO

Se recomienda que como mínimo el portafolio de evidencias contenga los siguientes elementos:

- **PORTADA**
- **TABLA DE CONTENIDOS**
- **INFORMACIÓN GENERAL**
 - Nombre del Colegio Técnico Profesional.
 - Nombre de la especialidad.
 - Nivel.
- **INFORMACIÓN GENERAL DE LA SUB – ÁREA**
 - Nombre de la sub – área.
 - Nombre del docente que desarrolla la sub – área.
 - Número de horas.

- **INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTUDIANTE**
 - Nombre y apellidos
 - Dirección exacta de la residencia
 - Teléfonos (casa, celular, otros)
 - Correo electrónico
 - Nombre de los padres de familia o encargados
 - Teléfonos donde ubicar a los padres de familia o encargados
- **ANTECEDENTES ACADÉMICOS**
 - Cursos recibidos
 - Pasantías realizadas
 - Prácticas empresariales
- **DIAGNÓSTICO**
 - Pruebas.
 - Cuestionarios.
 - Entrevistas.
- **PLAN DE EVALUACIÓN**
 - Desglose de la evaluación para la sub – área, entregada por el docente al inicio del curso lectivo
- **EVIDENCIAS**
 - **CONOCIMIENTO**
 - Cuestionarios.
 - Pruebas escritas.
 - Otros.
 - **DESEMPEÑO**
 - Prácticas de laboratorio o taller.
 - Pruebas de ejecución.
 - Otros.
 - **PRODUCTO**
 - Muestras de productos desarrollados.
 - Hojas de verificación.
 - Otros.

- **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**
 - Trabajo cotidiano – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
 - Trabajos extraclase – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
 - Otros instrumentos utilizados

- **INSTRUMENTOS DE REVISIÓN DEL PORTAFOLIO**
 - Hojas o instrumentos utilizados por el docente para la revisión del portafolio
- **OTROS MATERIALES RELEVANTES**

6. REVISIÓN DEL PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

El docente deberá establecer un cronograma para las revisiones del portafolio, de modo que se haga de forma periódica; este cronograma debe ser entregado al estudiante al inicio del curso lectivo, conjuntamente con el desglose de los criterios de evaluación para la sub – área.

Se deben diseñar rubros específicos para la revisión del portafolio, de modo que se disponga de una tabla completa y objetiva para la realización de esta tarea. Estos instrumentos, una vez aplicados, serán entregados al estudiante para que los adjunte en su portafolio de evidencias.

EJEMPLO.
FORMATO PARA LA CONSTRUCCIÓN
DE UN PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACION TÉCNICA
COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL.....**

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Estudiante:

Lugar y fecha

TABLA DE CONTENIDOS

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Colegio Técnico Profesional:	
Especialidad:	
Nivel:	
Sub – área:	
Unidad de Estudio:	
Número de horas:	

Nombre y apellidos del o la docente:

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES	
•	Nombre:
•	Fecha de nacimiento:
•	Dirección:
•	Teléfono:
•	Correo electrónico:
•	Nombre de los padres de familia o encargado:
•	Dirección y teléfono de los padres de familia o encargado:

ANTECEDENTES ACADÉMICOS	
•	Escuela:
•	Colegio:
•	Cursos recibidos: 1. 2.

PASANTÍAS Y PRÁCTICAS EMPRESARIALES	
Empresa:	
Dirección:	
Teléfono:	
Actividades desempeñadas:	

EVIDENCIAS

En las siguientes hojas se introducen todas las evidencias necesarias para que el o la estudiante demuestre su competencia.

Cada evidencia según corresponda (conocimientos, desempeño y producto) se incluye en la tabla de contenidos.

HOJA DE COMPARACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Unidad de estudio					
Título:					
Propósito:					
Resultado de aprendizaje	Criterios de desempeño	Evidencias	Competente		
			Sí	Aún no	
Nombre del o la estudiante:			Firma:		
Nombre del o la docente:			Firma:		
Lugar y fecha de revisión:					

HOJA DE CONCLUSIONES

Observaciones:

1. De acuerdo con la revisión de las evidencias presentadas (nombre del estudiante), después de haber hecho la comparación con los resultados de aprendizaje, se puede afirmar lo siguiente:
 - Para el resultado de aprendizaje (escribir el resultado de aprendizaje), quedó demostrado que ...

Sugerencias:

Estas sugerencias deben ir en dos sentidos y de acuerdo con la evaluación realizada:

- A. Validación del alcance de los resultados de aprendizaje, según conclusiones
- B. Recomendación de medidas de refuerzo, especificando cuál es la o las debilidades y el tipo de estrategias pedagógicas: participar en alguna actividad específica, recibir un reforzamiento por parte del docente, realizar más prácticas o la que se estime pertinente, hasta que presente la evidencia para demostrar que ha desarrollado el conocimiento, habilidad o destreza requerida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bertrand, Olivier. Evaluación y certificación de competencias y cualificaciones profesionales. IBERFORP. 1997.
CONALEP. Formación de Formadores - Módulo 4: Evaluación. México. 2000.

REFERENCIAS EN INTERNET

Crispín, María Luisa y otra. El portafolio como herramienta para mejorar la calidad. Publicación Web – Universidad Iberoamericana. 2005.
Feixas, Mónica y Otro. El portafolio como herramienta. Publicación WEB de Universidades de Barcelona y Cataluña. OEI. 2005.
OEI. Las 40 preguntas más frecuentes sobre EBNC. - www.oei.org